



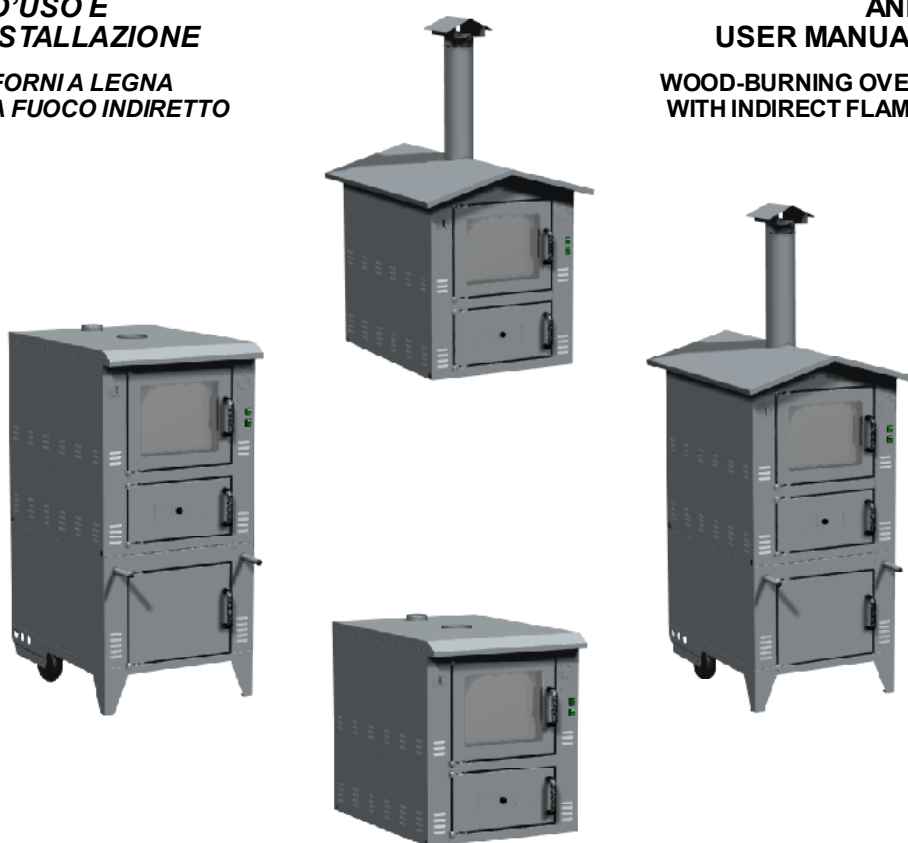
TECNOLOGIE AVANZATE FORNI E RISCALDAMENTO
OVEN AND HEATING ADVANCED TECHNOLOGIES

**MANUALE
D'USO E
ISTALLAZIONE**

**FORNI A LEGNA
A FUOCO INDIRETTO**

**INSTALLATION
AND
USER MANUAL**

**WOOD-BURNING OVEN
WITH INDIRECT FLAME**



LINEA CIBUS LINE

TAFER di Carboni & C. snc
Via del lavoro n.57 Loc. ponte rosso
47835 - Saludecio (RN)
Tel. 0541-858066
Fax 0541-857525
Partita IVA 02158580403



ALCUNE NOTE SUL MANUALE D'USO

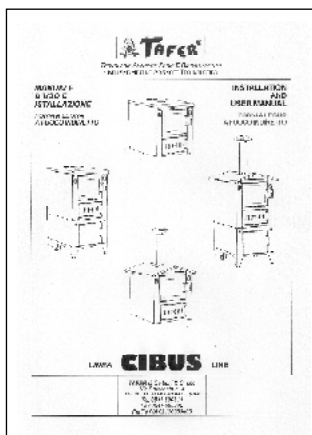
Ricordare che il MANUALE D'USO non è un accessorio del Forno, ma è PARTE INTEGRANTE del Forno stesso ed è una PRESCRIZIONE DI SICUREZZA.

Per questa ragione bisogna:
conservarlo in buono stato, in vicinanza del Forno e passarlo a qualsiasi conduttore, utente o successivo proprietario, così che dal Forno stesso si possano ricavare al meglio tutte le informazioni per cui è stato realizzato al massimo della SICUREZZA.
Ricordarsi che qualsiasi aggiornamento va inserito nello stesso manuale come verrà indicato dal Costruttore.

Il manuale non deve essere danneggiato, deve rimanere integro (non strappare i fogli), va conservato al riparo da umidità e calore; durante la consultazione bisogna evitare di ungerlo o deteriorarne la leggibilità.

*Per facilitare la consultazione, il manuale è stato diviso in parti così che ogni fase sia ben articolata.
Le parti che richiedono più attenzione vengono richiamate con simboli.
Con questo accorgimento, il Costruttore intende richiamare l'attenzione del lettore sulle ATTENZIONI, AVVERTENZE e PERICOLI che lo riguardano.*

*Tutti i disegni e qualsiasi altro documento sono di proprietà del Costruttore che se ne riserva tutti i diritti e ricorda che non possono essere messi a disposizione di terzi senza la Sua approvazione scritta.
E' quindi vietata qualsiasi riproduzione anche parziale del testo e delle illustrazioni.*



NOTES CONCERNING THE USER MANUAL

Remember that the USER'S MANUAL is not an accessory to the Oven, but an INTEGRAL PART of the Oven itself and is part of the SAFETY REGULATIONS.

Therefore it must be:

kept in good condition near the oven and given to any operator, user, or subsequent owner so that all of the information can be easily obtained regarding the purposes for which the Oven itself was created and so that it can be used in complete SAFETY.

Remember that any updates indicated by the Manufacturer are to be inserted into the manual.

The manual must not be damaged, must remain intact (do not tear out pages), and should be kept away from heat and humidity; when using, avoid dirtying it or reducing legibility.

To facilitate consultation, the manual was divided into parts so that each phase is clearly listed.

The parts which require closer attention are identified by symbols. The Manufacturer intends, in this way, to catch the reader's attention using the words ATTENTION, WARNING, and DANGER when necessary.

All of the drawings and any other documents are property of the Manufacturer who reserves all rights to them and reminds that they may not be made available to third parties without the Manufacturer's written approval.

Therefore, any reproduction, even partial, of the text and illustrations is prohibited.



INDICE	PAGINA	PAGINA	TABLE OF CONTENTS
INFORMAZIONI INTRODUTTIVE	1	5	INTRODUCTORY INFORMATION
- IDENTIFICAZIONE FORNO	1.1	5	- OVEN IDENTIFICATION
- NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA	1.2	6	- GENERAL NOTES REGARDING DELIVERY
- DESCRIZIONE FORNO	1.3	7	- OVEN DESCRIPTION
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	2	13	SAFETY REGULATIONS
CARATTERISTICHE TECNICHE	3	22	TECHNICAL CHARACTERISTICS
TRASPORTO E INSTALLAZIONE	4	23	TRANSPORT AND INSTALLATION
- INSTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER ESTERNO O PER INTERNO	4.1	23	- INDOOR OR OUTDOOR INSTALLATION OF THE OVEN WITH CART
- INSTALLAZIONE DEL FORNO SENZA CARRELLO PER INTERNO	4.2	29	- INSTALLATION OF THE INDOOR OVEN WITHOUT CART
PANNELLO COMANDI E SUE DESCRIZIONI	5	34	CONTROL PANEL AND ITS DESCRIPTION
MESSA A PUNTO	6	36	SETUP
AVVIAMENTO	7	39	STARTUP
- COME AVVIARE IL FORNO	7.1	40	- HOW TO START THE OVEN
- COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI	7.2	42	- USING THE OVEN TO COOK FOODS
- COME UTILIZZARE IL MINI-BARBEQUE	7.3	47	- HOW TO USE THE MINI-BARBEQUE
ARRESTI	8	49	SHUTDOWN
- ARRESTO DI FINE GIORNATA	8.1	50	- SHUTDOWN AT DAY'S END
- ARRESTO PER LUNGHE FERMATE	8.2	51	- LONG-TERM SHUTDOWN
- ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE	8.3	52	- POWER SHORTAGE SHUTDOWN
PULIZIA	9	53	CLEANING
- PULIZIA CAMERA DI COTTURA	9.1	54	- OVEN CLEANING
- PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE	9.2	57	- FURNACE CLEANING
- PULIZIE ESTERNE	9.3	58	- EXTERNAL CLEANING
- PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO	9.4	59	- CLEANING OF SMOKE EXHAUST WITH VALVE AND RELATIVE TUBE
LUBRIFICAZIONE	10	60	LUBRICATION
MANUTENZIONE ORDINARIA	11	61	MAINTENANCE
- SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA	11.1	62	- REPLACING THE INTERNAL LIGHTING LAMP
- CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE	11.2	63	- CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE
ANOMALIE E RIMEDI	12	64	ANOMALIES AND SOLUTIONS
PARTI DI RICAMBIO	13	65	SPARE PARTS
- ACCESSORI	13.1	66	- ACCESSORIES
SCHEMA PRATICO IMPIANTO ELETTRICO	14	67	WIRING DIAGRAM
ALLEGATI	15	68	ATTACHMENTS
INFORMAZIONI DI ASSISTENZA TECNICA	16	69	TECHNICAL ASSISTANCE INFORMATION
DISPOSIZIONE PANNELLO COMANDI E PARTI DEL FORNO	17	70	LAYOUT OF CONTROL PANEL AND OVEN PARTS



PARTE 1 INFORMAZIONI INTRODUTTIVE

I Forni della linea CIBUS sono stati realizzati in conformità alla Direttiva CEE 98/37 (ex 89/392 e sue modifiche), e sono stati progettati rispettando le altre norme interessate.

Questa parte comprende i seguenti titoli:

1.1
IDENTIFICAZIONE FORNO

1.2
NOTE GENERALI
ALLA CONSEGNA

1.3
DESCRIZIONE FORNO

1.1 IDENTIFICAZIONE FORNO

PART 1 INTRODUCTORY INFORMATION

CIBUS ovens comply with EEC Directive 98/37 (former 89/392 and relevant amendments) and are designed according to applicable regulations in force.

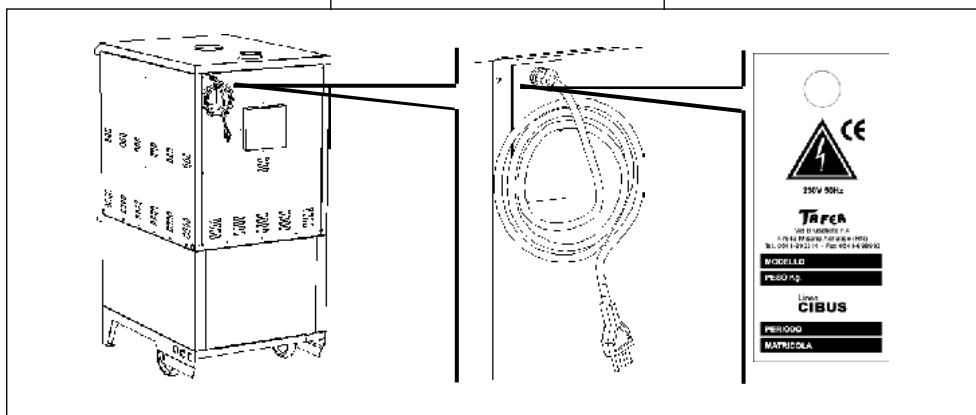
This part includes the following topics:

1.1
OVEN IDENTIFICATION

1.2
GENERAL NOTES REGARDING
DELIVERY

1.3
OVEN DESCRIPTION

1.1 OVEN IDENTIFICATION



Per qualsiasi comunicazione con il Costruttore o Rivenditore di zona, citare sempre il N° di MATRICOLA, tipo di MODELLO e PERIODO di fabbricazione, scritte sull'etichette poste dietro il Forno e dietro il carrello.

For any correspondence with the Manufacturer or Local Retailer, always state the SERIAL NO., MODEL type, and PERIOD of construction found on the labels located on the back of the Oven and cart.



1.2 NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

1.2.1
Il Forno a legna TAFER della
Linea CIBUS, e accessori, vengo-
no spediti e imballati in cartoni o
cellofan termoretraibile.

1.2.2
Al ricevimento controllare che:

- 1) *Gli imballi sono integri.*
- 2) *La fornitura corrisponde
alle specifiche dell'ordine.*
- 3) *Non vi sono danni al Forno
e accessori.*

DESCRIZIONE:

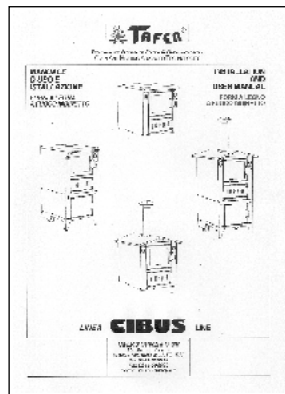
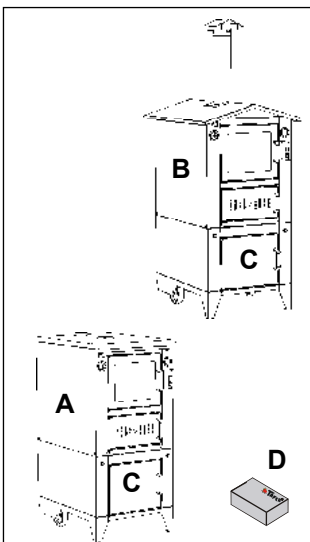
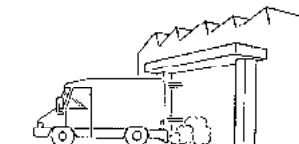
A = FORNO DA INTERNO
B = FORNO DA ESTERNO

C = CARRELLO PORTALEGNA
(optional)

D = KIT ACCESSORI
- manuale d'uso
- Teglia rettangolare
- Teglia tonda
- Griglia portateglia
- Attizzafuoco



1.2.3
In caso di danni o pezzi mancanti,
informare immediatamente
e in modo dettagliato il Costruttore
od il Rivenditore Autorizzato.



1.2 GENERAL NOTES REGARDING DELIVERY

1.2.1
The CIBUS wood Oven by TAFER
and accessories are shipped and
packaged in cardboard or
heatshrinking cellophane.

1.2.2
Upon receipt check that:

- 1) *The packaging is intact.*
- 2) *Supply corresponds to
order specifications.*
- 3) *No damage has been done to
the Oven and accessories.*

DESCRIPTION:

A = INDOOR OVEN
B = OUTDOOR OVEN

C = WOOD CART
(optional)

D = ACCESSORY KIT
- Tray
- Tray rack
- Pizza paddle
- Grill
- Poker



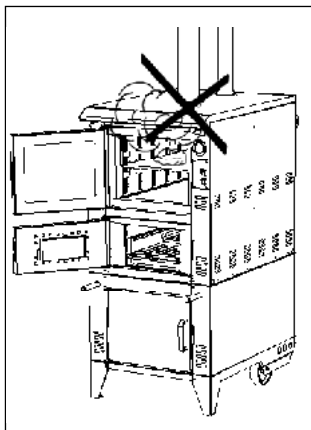
1.2.3
In the case of damages or
missing pieces, immediately
inform the Manufacturer or
Authorized Retailer in detail.



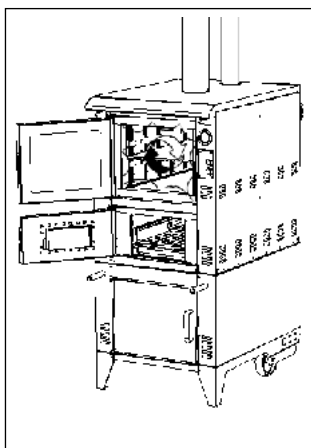
1.3 DESCRIZIONE FORNO

1.3.1
Il forno TAFER della Linea CIBUS, è un forno a legna, a fuoco indiretto e cottura continua ventilata.

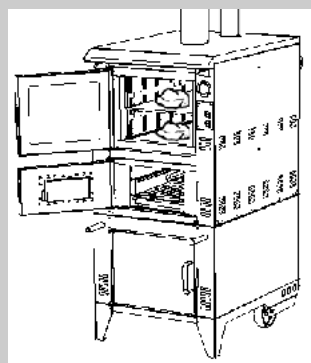
Questa caratteristica lo distingue dagli altri forni tradizionali - a fuoco diretto - in quanto, la camera di combustione completamente separata dalla camera di cottura, permette di cuocere i cibi evitando il contatto con fumo, cenere e gas tossici.



1.3.2
Inoltre il Brevetto Esclusivo, rispetto ai forni tradizionali della stessa tipologia (a fuoco indiretto) ha un diverso modo di diffondere il calore che permette di cuocere i cibi e non bruciarli, rispettando naturalmente i tempi e la temperatura appropriata (vedere tabella indicativa).



1.3.3
Inoltre la ventilazione nella camera di cottura, permette di cuocere contemporaneamente cibi di natura diversa senza influenzare il sapore e odore degli stessi; in questo modo la distribuzione del calore è uniforme su tutti i piani di cottura a qualsiasi temperatura, così da evitare inutili perdite di tempo.



1.3 OVEN DESCRIPTION

1.3.1
The CIBUS oven by TAFER is a wood-burning oven with indirect flame and continuous, ventilated cooking.

This feature distinguishes it from other traditional ovens - with direct flame - in that, the furnace, being completely separate from the oven, allows food to be cooked while avoiding contact with smoke, ashes, and toxic gases.

1.3.2
The Exclusive Oven Patent has a new heat distribution system with respect to traditional ovens of the same type (with indirect flame) that cooks without burning, following, quite naturally the right cooking times and temperature (see table).

1.3.3
Furthermore, ventilation in the oven allows for the simultaneous cooking of different types of food without changing their flavors and smells; the heat, at any temperature, is therefore distributed uniformly to all of the cooking levels in order to avoid useless loss of time.

DESCRIZIONE FORNO

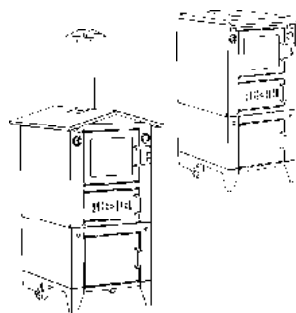


OVEN DESCRIPTION

1.3.5

I 2 formati:

C1FM = FORNO MEDIO e
C1FG = FORNO GRANDE,
vengono realizzati nelle versioni
da interno e da esterno.



1.3.5

The 2 versions:

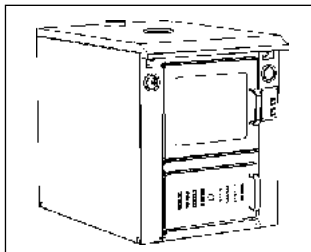
FO = FAMILY OVEN and
LO = LARGE OVEN,
are made for indoors and
outdoors, with or without heating,
in order to satisfy any space or
use requirements.

**It can also be assembled with
right-side opening upon
request.**

1.3.6

La sua struttura cubiforme
lo rende molto robusto, adattabile
in qualsiasi ambiente e facile
da posizionare.

Tutta la struttura del Forno,
compresi i mantelli, sono realizzati
in lega alluminata, per evitare la
formazione di ruggine e garantire
maggiore durata nel tempo.



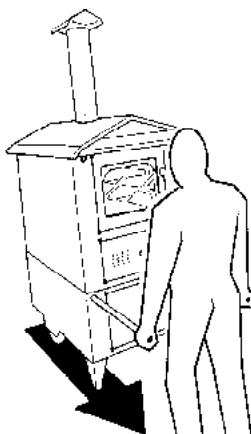
1.3.6

Its cubicle structure makes it very
sturdy, suitable for any
environment, and easy to position.

The entire Oven structure,
including the casing,
is in aluminised alloy
to prevent rusting and
ensure a longer life.

1.3.7

Il carrello portalegna (optional)
è dotato di ruote e manici,
per facilitarne lo spostamento
e di un ampio vano per legna
e oggetti vari.



1.3.7

The wood cart (optional)
is equipped with wheels
and handles to facilitate
movement and includes a large
space for wood and other objects.

Furthermore, the front feet and
wheels may be removed
for immovable installation (wall).

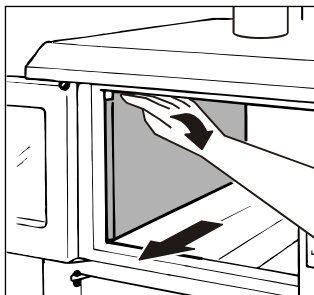
DESCRIZIONE FORNO



OVEN DESCRIPTION

1.3.8

La camera di cottura in ACCIAIO INOX AISI 304 BA **-non tossico-** ha la possibilità di essere smontata e lavata, per garantire un'igiene migliore.

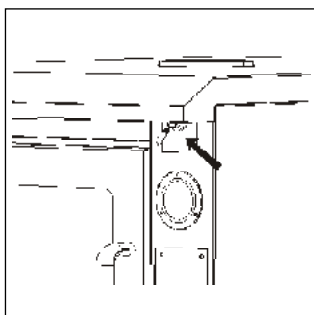


1.3.8

The oven is made of **-non-toxic-** AISI 304 BA STAINLESS STEEL and may be disassembled and cleaned to guarantee better hygiene.

1.3.9

La valvola del vapore, installata solo nelle versioni da interno, permette di mantenere il giusto grado di umidità e temperatura nel Forno, per cuocere meglio dolci, pane, pizza, arrostiti, gratinati ecc.

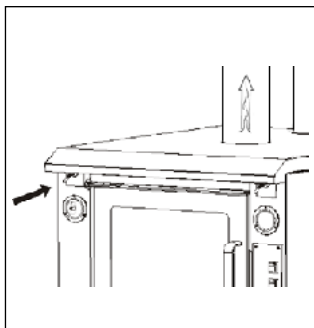


1.3.9

The steam valve permits maintaining the correct degree of humidity and temperature in the Oven in order to bake and cook desserts, bread, pizza, roasts, gratins, etc. better. Steam is discharged outdoors through the exhaust preventing the formation of condensate and bad odours in the home.

1.3.10

La valvola del fumo si utilizza per controllare il tiraggio della canna fumaria, mantenere il calore più a lungo e ridurre il consumo di legna.

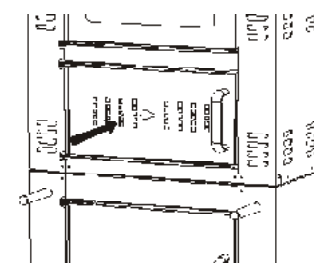


1.3.10

The smoke valve controls the flue draught, conserving heat for a longer period of time and reducing wood consumption.

1.3.11

Lo sportello della Camera di Combustione, ha una griglia di controllo **Aria/Fuoco**, che permette di regolare la combustione della legna visibile attraverso il vetro, se presente.



1.3.11

The Furnace door has an **Air/Fire** grate to regulate wood consumption, which can be inspected through the glass, when fitted.

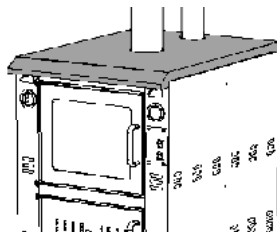
DESCRIZIONE FORNO



OVEN DESCRIPTION

1.3.12

Nella versio da interno, sulla parte superiore del frontale, è posta una "cappetta" di recupero calore residuo, con relativo scarico.



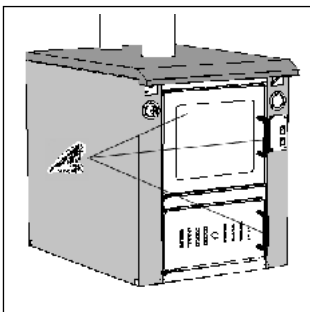
1.3.12

A residual heat recovery "hood" with relative exhaust is located on the upper front side of the oven.

1.3.13

Il Forno è dotato di mantelli sostituibili in loco in ogni sua parte e sono verniciati a caldo con polveri non tossiche.

I manici degli sportelli sono antiscotto per poter agire in tutta tranquillità e lo sportello della Camera di Cottura e della Camera di Combustione (se presente), hanno un doppio vetro per evitare scottature indesiderate al contatto.



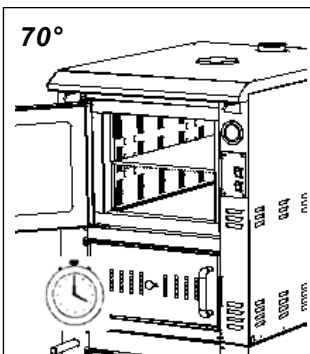
1.3.13

The Oven has a casing, which can be fully replaced on site, with non-toxic hot powder paint finish.

The doors have scorch-proof handles, while the Oven door and Furnace (when fitted) have a double glass to prevent burns if touched accidentally.

1.3.14

Il sistema d'isolamento di questo Forno è tale da permettere un'elevata tenuta del calore nella camera di cottura e una temperatura esterna bassa; (circa 70°C dopo 4 ore di funzionamento a 300°C), facilitando l'installazione anche vicino a mobili.

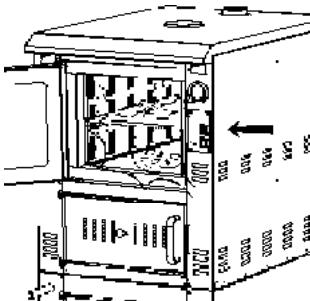


1.3.14

The Oven's insulation system allows for a high retainment of heat in the oven and a low external temperature; (approx. 70° C. after 4 hours of operation at 300° C), so the oven can be installed even close to pieces of furniture.

1.3.15

La luce interna al forno, è composta da TRE lampade e permette di vedere con facilità i cibi ed il loro grado di cottura.



1.3.15

The light inside the oven is made up of THREE bulbs and allows the food and its degree of cooking to be easily seen.

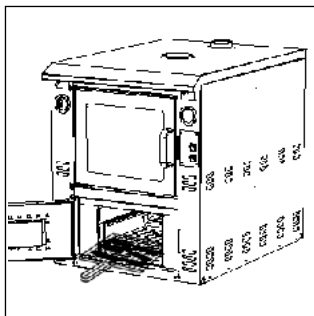
DESCRIZIONE FORNO



OVEN DESCRIPTION

1.3.16

La griglia del fuoco nella Camera di Combustione, ha la particolarità di essere utilizzata anche come mini-barbecue.

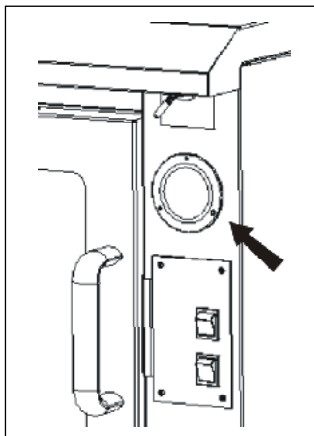


1.3.16

The fire grate in the Furnace has a special feature which also allows it to be used as a mini-barbecue.

1.3.17

Un termometro esterno, indica la temperatura nella Camera di Cottura ed un Timer-Contaminuti con suoneria si utilizza per programmare i tempi di cottura.

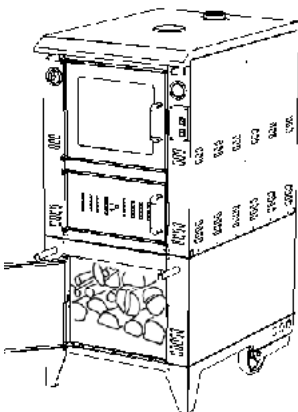


1.3.17

An external thermometer indicates the temperature in the Oven and a Timer with a bell is used for setting cooking times.

1.3.18

Il consumo medio a 300° C., è di circa 4 Kg. di legna all'ora.



1.3.18

Average consumption at 300° C is approximately 4 Kg. of wood per hour.

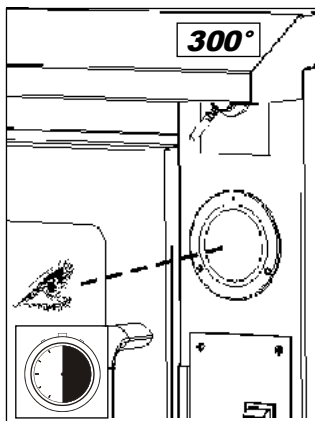
DESCRIZIONE FORNO



OVEN DESCRIPTION

1.3.19

Il tempo di riscaldamento del Forno per raggiungere la temperatura di 300° C. è di circa 20 minuti.

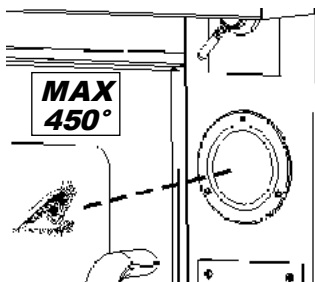


1.3.19

The Oven's heating time for reaching a temperature of **300° C** is approximately a half hour.

1.3.20

La temperatura massima che il Forno può raggiungere, è di 450° C e non oltre.



1.3.20

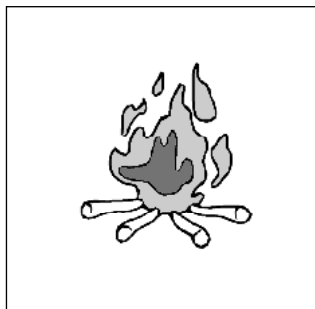
The maximum temperature which the Oven can reach is **450° C and no higher.**

1.3.21

DESTINAZIONE D'USO

*Il Forno CIBUS è stato progettato e costruito **esclusivamente** per la cottura dei cibi, mediante il calore prodotto da combustione di legna naturale e stagionata **(NON TRUCIOLARE, LEGNA VERNICIATA ECC.)***

Ogni altro utilizzo, diverso da quanto riportato in questo manuale, è da considerarsi uso improprio.



1.3.21

PURPOSE OF USE

The CIBUS Oven was designed and constructed **exclusively** for the cooking of food and for the heating of the environment by using the heat produced by the burning of small pieces of natural, dry wood (**NOT CHIPBOARD, PAINTED WOOD ETC.**).

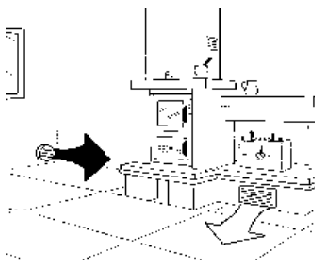
Any other use different from that reported in this manual is to be considered improper.

1.3.22

AMBIENTE D'USO

Il Forno CIBUS può operare sia in ambiente chiuso che all'aperto. Riguardo all'utilizzo in ambiente chiuso (cucina, tavernetta ecc.) il Forno deve operare in condizioni di ricambio d'aria nell'ambiente.

(Vedi prese d'aria all'esterno a norme di legge).



1.3.22

PLACE OF USE

The DOMUS Oven can operate in both closed and open environments.

For use in closed environments (kitchen, dining area, etc.), ventilation must be provided.

(See external air outlets required by law).



PARTE 2 PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

*Durante la consultazione del presente manuale d'uso e sul Forno, troverete alcuni simboli;
questi hanno un ben preciso significato.*

SIMBOLOGIA CONVENZIONALE E SUA DEFINIZIONE

2.1

ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE

Segnala al personale interessato che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.



2.2

ATTENZIONE PERICOLO GENERICO

Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire danni fisici.



2.3

NOTA

Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto è di rilevante considerazione o importanza.



2.4

AVVERTENZE

Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto se non rispettato, può causare lievi ferite alle persone o danni al forno.



PART 2 SAFETY REGULATIONS

When using the present user manual and Oven, certain symbols will be found; these have very precise meanings.

CONVENTIONAL SYMBOLS AND THEIR DEFINITION

2.1

ATTENTION DANGER OF ELECTROCUTION

Informs persons concerned that the described operation presents the risk of electric shock if not carried out in accordance with regulations.

2.2

ATTENTION DANGER

Informs persons concerned that the described operation presents the risk of personal injury, if not carried out in accordance with regulations.

2.3

NOTE

Informs persons concerned about important information.

2.4

WARNING

Informs persons concerned that if the instructions are not complied with, slight injuries to persons or damage to the oven may take place.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



SAFETY REGULATIONS

2.5 OPERATORE

O CONDUTTORE FORNO

Identifica personale qualificato, ossia munito di competenze specifiche, in quanto le operazioni sono completamente manuali, quindi si rimanda alla preparazione e sensibilità dell'operatore.

E' tassativamente proibito all'operatore eseguire le operazioni che vengono indicate di responsabilità del MANUTENTORE ELETTRICO.



2.5 OVEN USER OR OPERATOR

Identifies qualified personnel or those having special qualifications given that the operations are completely manual. Therefore, refer to the training and ability of the operator.

The operator is absolutely prohibited to carry out operations which are indicated as the responsibility of an ELECTRICAL MAINTENANCE OPERATOR.

2.6 MANUTENTORE ELETTRICO O PERSONA ISTRUITA

(Vedi EN 60204 punto 3.55)

Tecnico qualificato in grado di condurre la macchina in condizioni normali; è preposto a tutti gli interventi di natura elettrica di regolazione, di manutenzione, e di riparazione.

E' in grado di operare in presenza di tensione all'interno di armadi o scatole elettriche.



2.6 ELECTRICAL MAINTENANCE OPERATOR OR QUALIFIED PERSON

(See EN 60204 point 3.55)

Qualified technician able to operate the machine under normal conditions; in charge of all electrical interventions including regulation, maintenance, and repair.

The operator is able to work when power is present within electrical cabinets or boxes.

2.7 PROTEZIONE PERSONALE

La presenza di un simbolo tra quelli a fianco della descrizione richiede obbligatoriamente l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore, essendo implicito il rischio d'infortunio.



2.7 PERSONAL PROTECTION

The presence of a symbol amongst those next to the description absolutely requires the use of personal protection on behalf of the operator since the risk of accident is present.

2.8 CONSIGLIO

Si riferisce ad un modo di lavoro sperimentato in fabbrica, ben sapendo che ogni operatore svilupperà poi un suo modo di operare.

2.8 RECOMMENDATION

This refers to a work method tested in the factory, keeping in mind that every operator will then develop his own work method.

2.9 INTERVENTI STRAORDINARI

Eventuali interventi di manutenzione evidenziati dal simbolo qui a fianco, sono da richiedere al Rivenditore Autorizzato.



2.9 SPECIAL INTERVENTIONS

Any maintenance interventions represented by the symbol shown adjacently are to be requested from an Authorized Retailer.

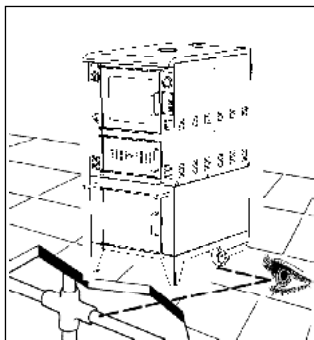
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



SAFETY REGULATIONS

2.10

Prima dell'installazione del Forno, il cliente deve assicurarsi che il pavimento dove verrà installato, sia sufficientemente livellato, che ne possa sopportare il peso (vedi caratteristiche tecniche Parte 3) e che vi siano le predisposizioni tecnologiche.

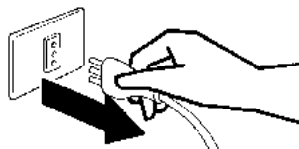


2.10

Before installing the Oven, the customer must make sure that the floor where it will be installed is sufficiently level, that it can support the weight (see technical characteristics Part 3), and that the technological requirements are available.

2.11

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, staccare la spina di alimentazione dalla presa di rete ed attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.

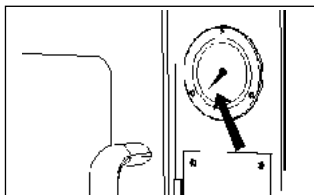


2.11

Before carrying out any maintenance intervention, repair or cleaning, remove the power plug from the outlet **and wait for the Oven to reach room temperature.**

2.12

La tensione di rete nel Forno CIBUS, alimenta la luce interna e la ventilazione.



2.12

The mains voltage of the CIBUS Oven supplies power to the internal lighting and to the hot air generator, when installed.

*E' fatto obbligo al cliente di verificare che l'impianto elettrico di rete, dove il Forno verrà installato, sia fornito di una **buona messa a terra** e di un impianto a norme provvisto d'interruttore differenziale (salvavita).*



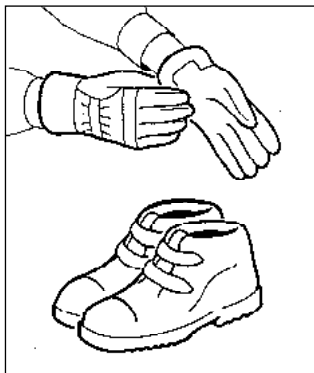
The customer must verify that the electrical system where the Oven will be installed has **good grounding**, is in accordance with regulations, and provided with a differential switch (safety switch).

In caso contrario adeguare l'impianto a carico dell'utilizzatore.

If not, the system must be adapted by the user.

2.13

*Per qualsiasi movimentazione o installazione del Forno, la persona addetta, deve sempre indossare **GUANTI DA LAVORO E SCARPE ANTINFORTUNISTICHE** e fare riferimento alla "Parte 4 Trasporto ed Installazione".*



2.13

For any handling or installation of the Oven, the person responsible must always wear **WORK GLOVES AND SAFETY SHOES** and refer to "Part 4 Transport and Installation".

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

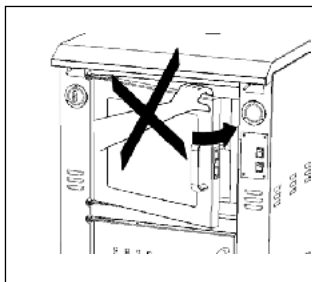


TAFER®

SAFETY REGULATIONS

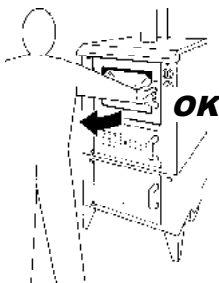


2.14
ATTENZIONE PERICOLO
DI SCHIACCIAMENTO
E/O CESCOIAMENTO!
Chiudere o aprire gli sportelli
del Forno impugnando solo
ed esclusivamente le maniglie.

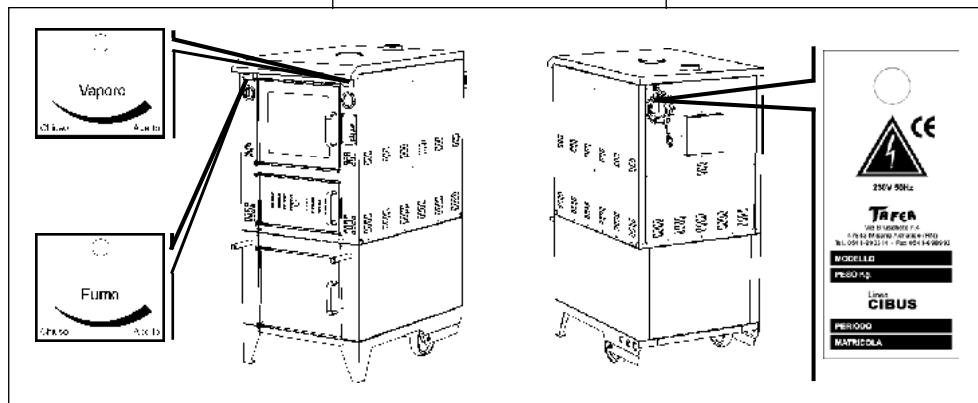


2.14
ATTENTION:
DANGER OF CRUSHING
AND/OR SHEARING!
Close or open the Oven doors
using only and exclusively
the handles.

2.15
Non manomettere o deteriorare
volutamente i dispositivi
di sicurezza, ne rimuovere
o nascondere le etichette
di avvertimento, ne modificare
le caratteristiche del Forno.
IN CASI DI DETERIORAMENTO
OD ILLEGGIBILITA'
richiedere il cambio
al Rivenditore Autorizzato.

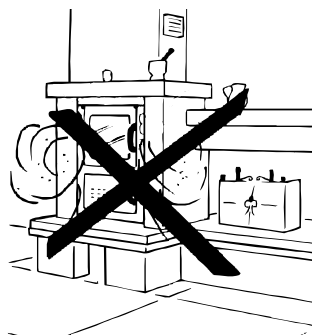


2.15
Do not intentionally tamper with
or damage the safety devices,
remove or hide the warning
labels, or modify the Oven's
characteristics.
IN CASE OF DAMAGE OR
ILLEGIBILITY, request
a replacement from an Authorized
Retailer.



2.16
Verificare periodicamente
etichette e messa a terra.

2.17
Ogni 250 ore di funzionamento
o quando la Camera
di Combustione fa fumo, pulire
la Canna Fumaria, la Camera
di Combustione, il Tubo e
lo Scarico Fumo con Valvola.
(Vedi Parte 9 PULIZIA).



2.16
Periodically verify the labels and
grounding.

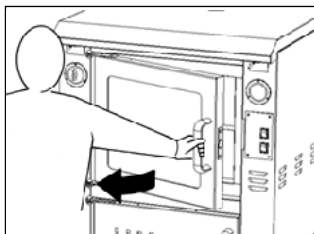
2.17
The Flue, Furnace, Pipe and
Smoke Exhaust with Valve must
be cleaned out after 250 hours
of running, or whenever the
Furnace is smoky.
(See Part 9 CLEANING).

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



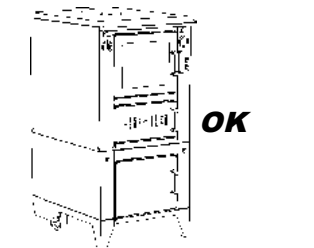
SAFETY REGULATIONS

2.18
La posizione dell'operatore
è davanti al Forno.



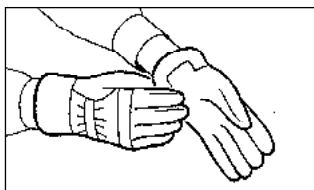
2.18
The operator's position
is in front of the Oven.

2.19
**ATTENZIONE
PERICOLO D'URTO!**
Tenere gli sportelli del Forno
sempre chiusi, eccetto quando
si deve accedere alle parti interne,
e poi richiuderli sempre.



2.19
**ATTENTION:
DANGER OF COLLISION!**
Always keep the Oven doors
closed except when accessing
the internal parts, being sure
to always close them afterwards.

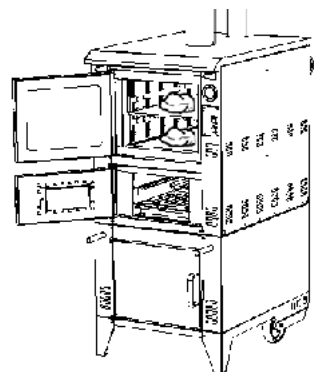
2.20
Per qualsiasi operazione, usare
sempre guanti antiscottature.



2.20
Always use scorch-proof gloves
for any operation.

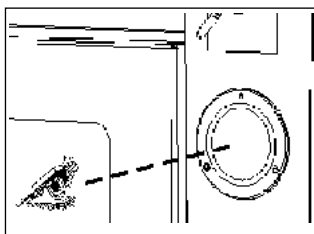


2.21
**ATTENZIONE PERICOLO
GENERICO E DI USTIONE!**
Non toccare, appoggiarsi
o sedersi per nessuna ragione
in nessuna parte del Forno tanto
che questo sia spento o acceso.



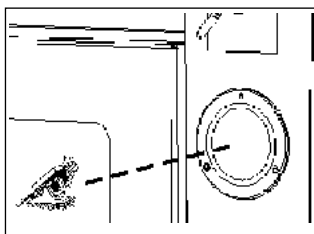
2.21
**ATTENTION:
GENERIC DANGER AND
DANGER OF BURNING!**
Do not touch, lean,
or sit on, for any reason,
any part of the Oven
whether it is on or off.

2.22
Posizionare la legna
sempre al centro o in fondo
alla Camera di Combustione
e **mai in testa**.



2.22
Always place the wood in the
middle or at the back of the
Furnace and **never towards
the front**.

2.23
Prima di cucinare portare il Forno
sempre a temperatura d'esercizio
(fare riferimento alla Tabella
di Cottura Indicativa
"Parte 7 - Avviamento").



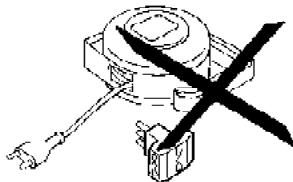
2.23
Before cooking or baking,
always let the Oven arrive
at the operating temperature
(refer to the Recommended
Cooking Table "Part 7 Startup").

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



SAFETY REGULATIONS

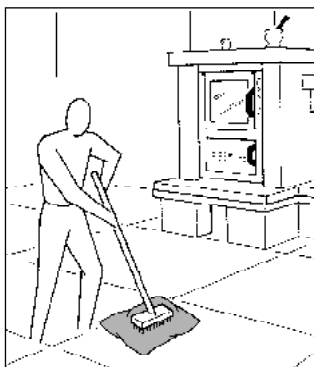
2.24
Non usare adattatori tra la spina del forno e la presa di rete.



2.24
Do not use adapters between the oven plug and the power outlet.



2.25
L'operatore deve aver cura che lo spazio intorno al Forno sia sempre pulito in modo da evitare scivolamenti e di conseguenza urti e/o cadute.



2.25
The operator must take care that the space surrounding the Oven is always clean in order to avoid slipping and therefore collision and/or falls.

2.26
Tenere lontano dal Forno bambini o persone che non conoscono i pericoli.



2.27
**ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!**
Per il funzionamento del Forno, è assolutamente vietato usare combustibili diversi dalla LEGNA NATURALE.



2.27
**ATTENTION:
DANGER!**
The use of a combustible other than NATURAL WOOD for Oven operation is absolutely prohibited.



2.28
**ATTENZIONE PERICOLO
DI ESPLOSIONE!**
E' assolutamente vietato accendere il Forno con sostanze liquide o gassose.
(Es. alcool, petrolio, diavolina ecc.)



2.28
**ATTENTION:
DANGER OF EXPLOSION!**
The use of liquid or gaseous substances to light the Oven is absolutely prohibited.
(Ex. alcohol, kerosene, lighter fluid, etc.)

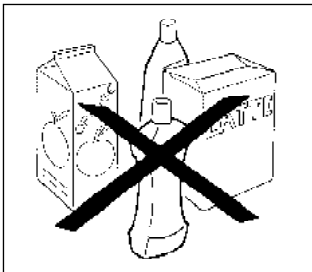
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



SAFETY REGULATIONS

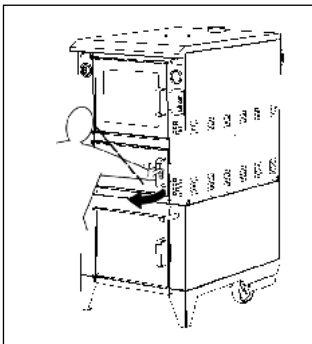


2.29
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Durante il funzionamento del Forno, non introdurre nella Camera di Combustione buste di plastica, bottiglie di plastica o qualsiasi altro materiale diverso dalla legna naturale.



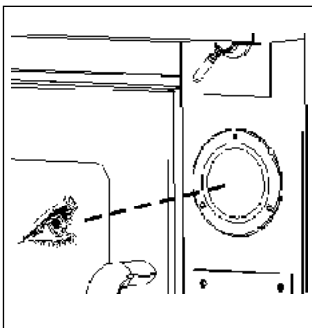
2.29
ATTENTION:
DANGER!
During Oven operation, do not introduce plastic bags and bottles, or any other material other than natural wood into the Furnace.

2.30
ATTENZIONE PERICOLO
DI CADUTA BRACE!
Fare attenzione quando si apre la Camera di Combustione.



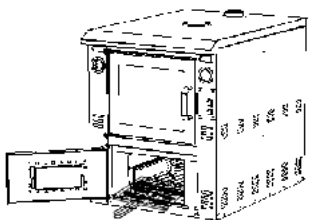
2.30
ATTENTION:
DANGER OF FALLING EMBERS!
Be careful when opening the Furnace.

2.31
ATTENZIONE PERICOLO
DI DANNEGGIAMENTO
DELL'IMPIANTO ELETTRICO
E DEL TERMOMETRO!
Il Forno CIBUS non deve MAI raggiungere la temperatura maggiore a 450° C.



2.31
ATTENTION:
DANGER OF DAMAGE TO THE ELECTRICAL SYSTEM AND THERMOMETER!
The DOMUS Oven must NEVER reach temperatures above 450° C.

2.32
Quando si usa Il Mini-barbecue non estrarre la griglia del Fuoco dal suo alloggiamento.



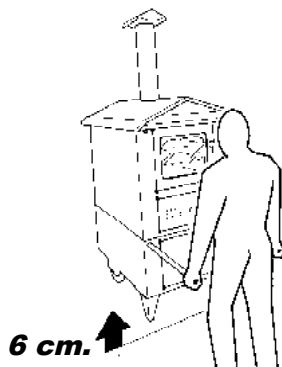
2.32
When using the Mini-barbecue, do not remove the Fire grate from its housing.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



SAFETY REGULATIONS

2.34
ATTENZIONE:
PERICOLO DI RIBALTAMENTO!
Quando si effettuano piccoli
o grandi spostamenti,
non alzare il Forno più
di **6 cm. circa** da terra.



2.34
ATTENTION:
DANGER OF OVERTURNING!
When small or large movements
are carried out, do not lift
the Oven more than **approx. 6**
cm. from the ground.

2.37
In caso si devono sostituire
pezzi usurati e/o rotti, richiedere
sempre ricambi originali
al Rivenditore Autorizzato.



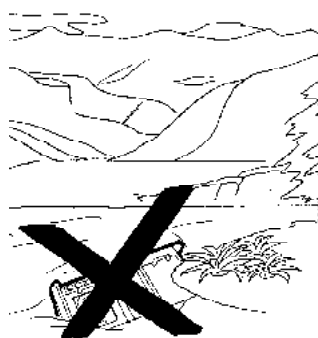
2.37
In the case in which worn out
and/or broken pieces must be
replaced, always request
original spare parts
from an Authorized Retailer.

2.38
AVVERTENZA!
PER NON DETERIORARE
IL MATERIALE, non spegnere
MAI il fuoco della Camera
di Combustione, con acqua.



2.38
WARNING!
SO AS NOT TO RUIN
THE MATERIAL,
NEVER put out the fire
of the Furnace using water.

2.39
Mantenere tutti i dispositivi
efficienti e sicuri, fino alla fine
della vita.



2.39
Maintain all of the devices
efficient and safe for the entire
working life of the Oven.

2.40
Alla fine della vita del Forno,
non disperderlo nell'ambiente,
ma rivolgersi ad agenzie
specializzate allo smaltimento.

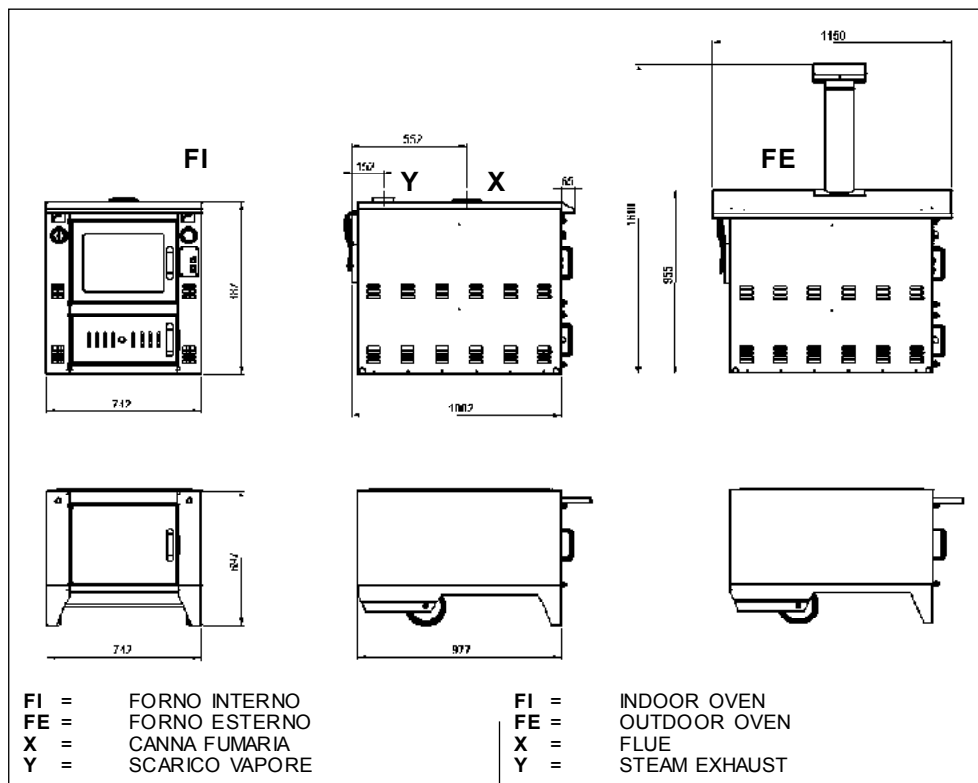
2.40
When scrapping the Oven, call in
a specialized disposal company
and keep your environment clean.





PARTE 3 CARATTERISTICHE TECNICHE

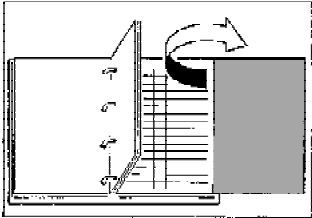
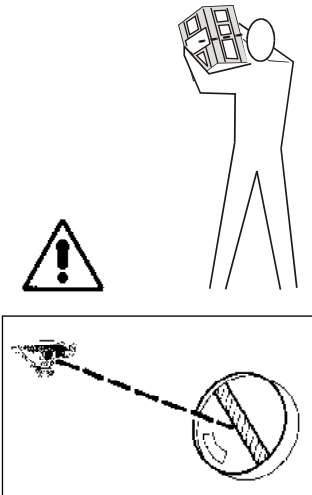
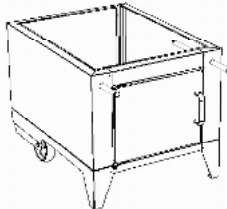
PART 3 TECHNICAL CHARACTERISTICS



TEMPERATURA MAX. DI ESERCIZIO MAX. OPERATING TEMPERATURE	450°C	PESO DA ESTERNO CON KIT WEIGHT OF OUTDOOR WITH KIT	Kg. 209
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE SERVIZI POWER VOLTAGE	230V - 50 Hz	PESO CARRELLO FAMIGLIA WEIGHT OF FAMILY CART	Kg. 32
POTENZA POWER	100W	PESO CARRELLO GRANDE WEIGHT OF LARGE CART	Kg. 35
PESO DA INTERNO CON KIT WEIGHT OF INDOOR WITH KIT	Kg. 200	DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA FF DIMENSIONS OF FF OVEN	mm 465 x 840 x 3 piani
FORNO ALIMENTATO A LEGNA-CONSUMI FORNO ALIMENTATO A LEGNA-CONSUMI	3 - 4 Kg/h		

**A richiesta l'apertura del Forno
può essere montata a DESTRA.**

**On request, the Oven can be
supplied with door that opens
to the RIGHT.**

		
PARTE 4 TRASPORTO E ISTALLAZIONE <i>Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.</i> <i>Questa parte comprende i seguenti titoli:</i> 4.1 ISTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER ESTERNO O PER INTERNO 4.2 ISTALLAZIONE DEL FORNO SENZA CARRELLO PER INTERNO		PART 4 TRANSPORT AND INSTALLATION Open Part 17 to see the layout of the Control Panel and Oven Parts. This part includes the following topics: 4.1 INSTALLATION OF THE INDOOR OR OUTDOOR OVEN WITH CART 4.2 INSTALLATION OF THE INDOOR OVEN WITHOUT CART
4.1 ISTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER ESTERNO O PER INTERNO 4.1.1 ATTENZIONE PERICOLO GENERICO! <i>Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).</i> 4.1.2 <i>Munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra di portata nominale 500 Kg. cadauna.</i> 4.1.3 <i>Posizionare il Carrello in terra ad una distanza adeguata dal Forno o vicino al luogo dell'installazione.</i>	 	4.1 INSTALLATION OF THE INDOOR OR OUTDOOR OVEN WITH CART 4.1.1 ATTENTION: DANGER! Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2). 4.1.2 Use suitable means for lifting and fiber ropes which have a nominal capacity of 500 Kg. each. 4.1.3 Place the Cart on the ground at a suitable distance from the Oven or near the place of installation.

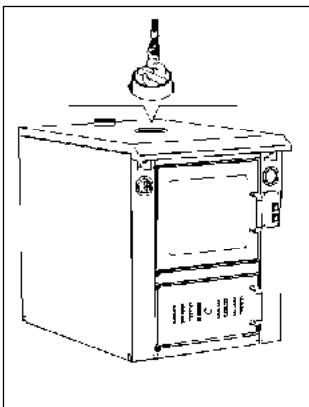
**ISTALLAZIONE DEL FORNO
CON CARRELLO PER ESTERNO
O PER INTERNO**



**INSTALLATION OF THE INDOOR
OR OUTDOOR OVEN WITH
CART**

4.1.4

Agganciare la fune nell'apposito attacco posto sullo Scarico Fumo (3) oppure:



4.1.4

Hook the rope onto the attachment provided, located on the Smoke Exhaust (3) or:



**4.1.5
ATTENZIONE PERICOLO
DI SCHIACCIAMENTO!**

Allontanare qualsiasi persona dalle vicinanze fino al punto in cui il Forno non è situato a pochi centimetri dal carrello.

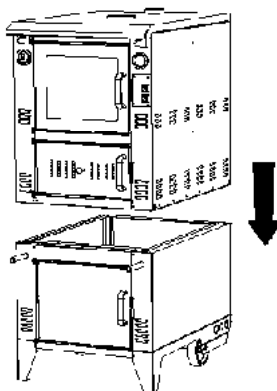


**4.1.5
ATTENTION:
DANGER OF CRUSHING!**

Move any people present away from the area until the Oven is situated only a few centimeters from the cart.

4.1.6

Scaricare e posizionare il Forno sopra il carrello, facendo attenzione d'inserirlo nelle apposite guide.



4.1.6

Unload and position the Oven on the cart, being careful to insert it into the guides provided.

- Se si deve installare il Forno **all'esterno** passare all'azione 4.1.8
- Se si deve installare il Forno **all'interno** passare all'azione 4.1.14

- To install the Oven **outdoors**, go to step 4.1.8
- To install the Oven **indoors**, go to step 4.1.14

ISTALLAZIONE DEL FORNO
CON CARRELLO PER ESTERNO
O PER INTERNO



INSTALLATION OF THE INDOOR
OR OUTDOOR **OVEN** WITH
CART

PER ESTERNO:

OUTDOORS:

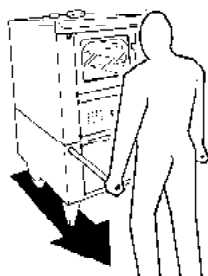
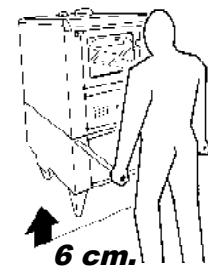
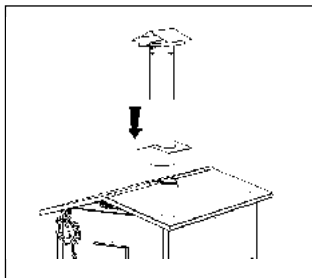
4.1.10
Montare il Comignolo
nel proprio alloggiamento.

4.1.11
Estrarre i manici di presa
dal carrello.

4.1.12
**ATTENZIONE PERICOLO
DI RIBALTAMENTO!**
Alzare il Forno Max. 6 cm.
circa da terra, salvo ostacoli
o per posizionamento.



4.1.13
NOTA!
Per grandi spostamenti, bisogna
TIRARE il Forno e poi, per
avvicinamenti od accostamenti,
SPINGERE SOLAMENTE
SUL FORNO e NON SUI MANI-
CI DI PRESA, facendo attenzione
al buon scorrimento delle ruote.



4.1.10
Place the Chimney cap in its
housing.

4.1.11
Remove the handles
from the cart.

4.1.12
**ATTENTION:
DANGER OF OVERTURNING!**
For positioning, raise the Oven a
Max. of approx. 6 cm. from the
ground making sure there are no
obstacles beforehand.



4.1.13
NOTE!
For large movements
the Oven must be PULLED
and then **moved nearer**
BY PUSHING ONLY THE OVEN
and NOT THE HANDLES,
taking care that the wheels work
properly.

ISTALLAZIONE DEL FORNO
CON CARRELLO PER ESTERNO
O PER INTERNO



INSTALLATION OF THE INDOOR
OR OUTDOOR OVEN WITH
CART

PER INTERNO:

4.1.14

Prima di procedere al montaggio,
leggere attentamente tutta questa
parte;
decidere che tipo d'installazione
si vuole effettuare e procurarsi
i materiali e attrezzi (tubi, curve,
comignolo ecc.) per una corretta
installazione.



4.1.15
NOTA 1!

Non installare una curva
direttamente sullo SCARICO
FUMO CON VALVOLA (3);
c'è il pericolo che dopo
un pò di tempo si deteriori.

4.1.16

NOTA 2!

Questa installazione deve essere
predisposta smontabile, per poter
effettuare in futuro la pulizia.

4.1.17

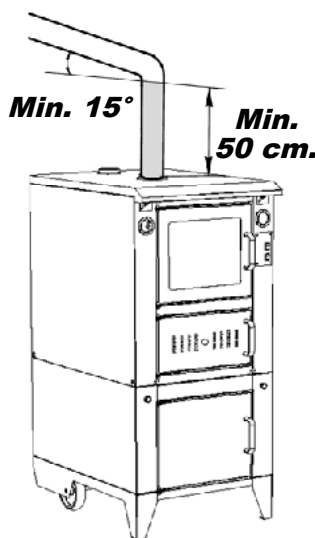
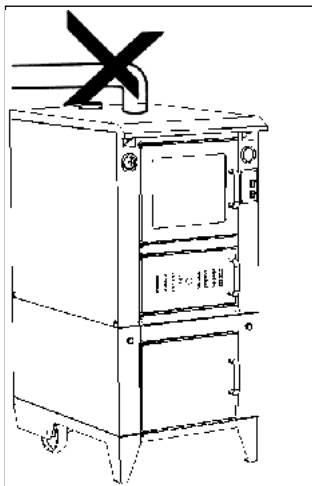
NOTA 3!

**NON INSTALLARE MAI IL TUBO
DELLO SCARICO FUMI
ALLA CANNA FUMARIA
DELLA CALDAIA A GAS.**

4.1.18

Montare un tubo liscio di $\varnothing$ 140
lungo **almeno 50 cm.**,
sullo SCARICO FUMO
CON VALVOLA (3) e poi
collegarlo alla Canna fumaria
di un camino o di una singola
canna fumaria.

Se la canna fumaria non è sopra
il Forno, ma di fianco, l'inclinazione
del tubo di collegamento
deve essere di **almeno 15°**.



INDOORS:

4.1.14

Before assembly,
read this section carefully;
once you have decided the type
of installation you wish to make,
ensure that you have all the tools
and materials you require
(pipes, bends, chimney cap etc.)
for proper installation.



4.1.15
NOTE 1!

Do not install bends
directly onto the SMOKE
EXHAUST WITH VALVE (3)
since in time it may
be damaged.

4.1.16

NOTE 2!

This installation must provide for
disassembly in order to carry out
future cleaning.

4.1.17

NOTE 3!

**DO NOT CONNECT
THE SMOKE EXHAUST PIPE
TO THE FLUE OF THE GAS
BOILER.**

4.1.18

Mount a plain $\varnothing$ 140 tube
of at least 50 cm. onto the
SMOKE EXHAUST
WITH VALVE (3) and then
connect it to the Flue of
a chimney or a single flue.

If the flue is next to the Oven
instead of above it, the connection
tube must tilt **at least 15°**.

ISTALLAZIONE DEL FORNO
CON CARRELLO PER ESTERNO
O PER INTERNO



TAFER®

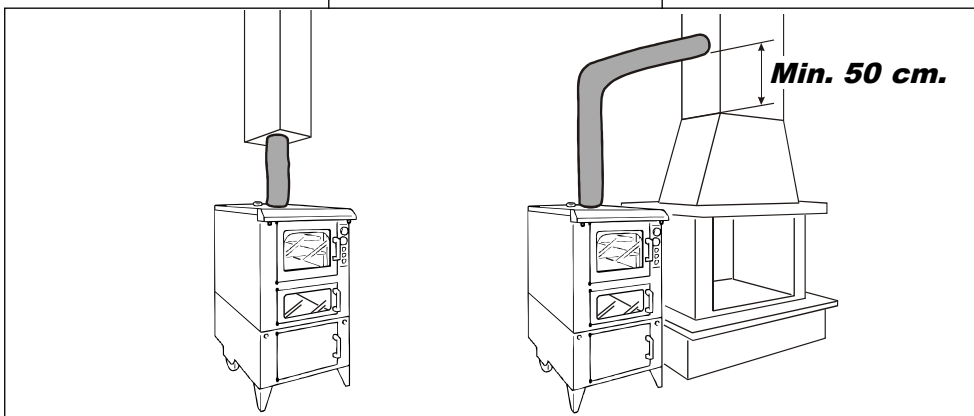
INSTALLATION OF THE INDOOR
OR OUTDOOR **OVEN** WITH
CART

4.1.19

Per ridurre la fuliggine ed avere maggior tiraggio dei fumi, rivestire il TUBO SCARICO con della lana di roccia o isolanti termici adeguati.

4.1.19

To reduce soot and improve the efficiency of the draught, line the EXHAUST TUBE with mineral wool or thermal insulation.

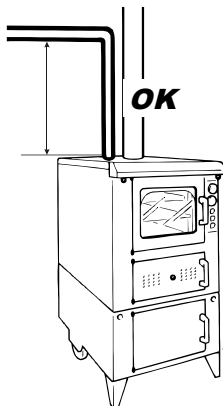


4.1.20

- Se il Forno si utilizza per cuocere, **tutti i giorni**, bisogna collegare lo SCARICO VAPORE (2) **all'esterno** come descritto qui di seguito.

4.1.20

- If you use the Oven **every day**, the STEAM EXHAUST (2) must be connected **outdoors**, as described below.



**ISTALLAZIONE DEL FORNO
CON CARRELLO PER ESTERNO
O PER INTERNO**



**INSTALLATION OF THE INDOOR
OR OUTDOOR OVEN WITH
CART**

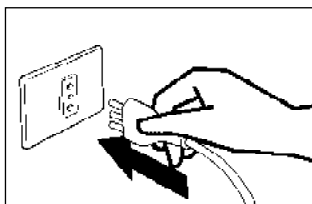
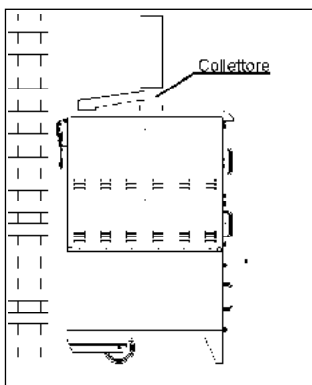
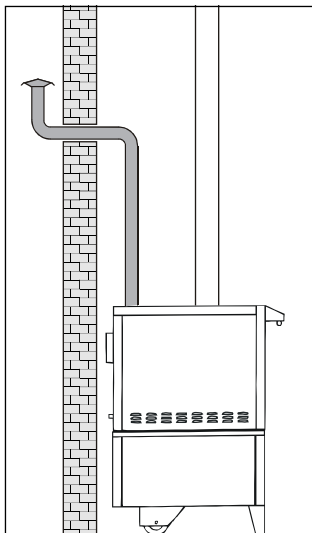
4.1.22
*Installare il/i tubo/i sullo SCARICO
VAPORE (2) e all'esterno
e in modo verticale.
(Vedere disegno a fianco).*

4.1.23
*Posizionare il comignolo (non
in dotazione) sul tubo all'esterno.*

4.1.24
*In opzione è possibile installare un
collettore che collega ambedue
gli scarichi ma solo nella versione
da interno.*

4.1.25
*Collegare il Cavo di Alimentazione
(12) alla presa di rete.*

4.1.26
*A questo punto il Forno CIBUS
è installato.*



4.1.22
Decide where you wish to install
the steam exhaust and mark the
position on the wall.

4.1.23
Using a chisel or drill – according
to your own experience – make a
hole on the wall through which to
fit the pipe outdoors.

4.1.24
Install the pipe/s on the STEAM
EXHAUST (2) and outdoors in
vertical position (see drawing).

4.1.25
Connect the Power Cable (12)
to the power outlet.

4.1.26
At this point the CIBUS Oven
is installed.



4.2 ISTALLAZIONE DEL FORNO SENZA CARRELLO PER INTERNO

**4.2.1
ATTENZIONE:
PERICOLO GENERICO!**
Leggere attentamente le
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA
in testa a questo manuale
(Parte 2).

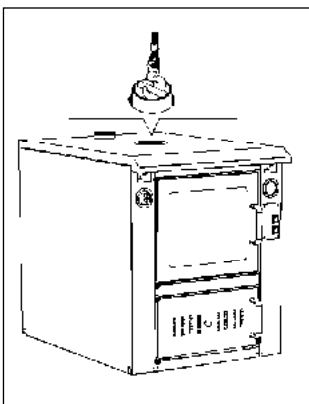
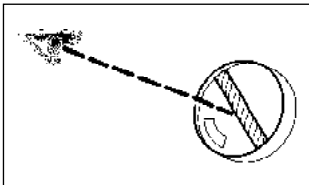
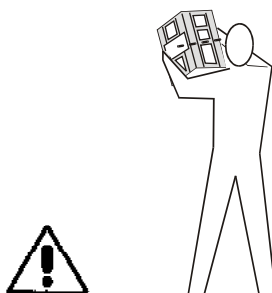
4.2.2
Munirsi di un mezzo
di sollevamento adeguato e
di funi in fibra di portata nominale
500 Kg. cadauna.



**4.2.3
ATTENZIONE PERICOLO
DI SCHIACCIAMENTO!**
Allontanare qualsiasi persona
dalle vicinanze fino al punto
in cui il Forno non è situato
a pochi centimetri da terra.

4.2.4
Agganciare la fune nell'apposito
attacco posto sullo Scarico Fumo.

4.2.5
Posizionare il Forno vicino
al luogo dell'installazione.



4.2 INSTALLATION OF THE INDOOR OVEN WITHOUT CART

**4.2.1
ATTENTION:
DANGER!**
Carefully read the SAFETY
REGULATIONS at the beginning
of this manual (Part 2).

4.2.2
Use suitable means
for lifting and fiber ropes which
have a nominal capacity of 500
Kg. each.



**4.2.3
ATTENTION DANGER
OF CRUSHING!**
Move any people present away
from the area until the Oven is
situated only a few centimeters
from the ground.

4.2.4
Hook the rope onto the attachment
provided, located on the Smoke
Exhaust (3) or place 2 iron bars in
the holes provided
and sling it with the ropes.

4.2.5
Place the Oven near
the installation site.

ISTALLAZIONE DEL FORNO
SENZA CARRELLO
PER INTERNO



INSTALLATION OF
THE INDOOR OVEN
WITHOUT CART

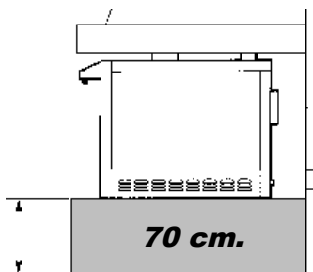
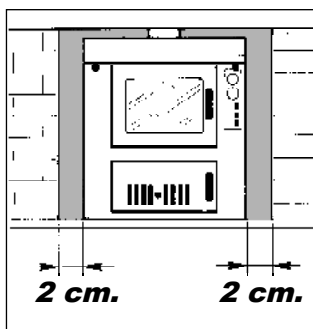
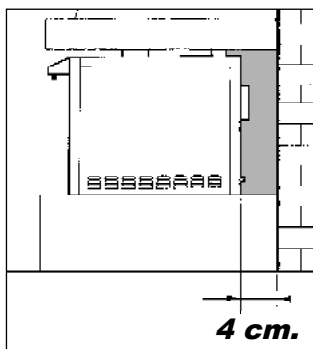
**PREPARAZIONE
PER
L'INSTALLAZIONE:**

*Prima di procedere al montaggio,
leggere attentamente tutta questa
parte;
decidere che tipo d'installazione
si vuole effettuare e procurarsi
i materiali e attrezzi (tubi, curve,
comignolo ecc.) per una corretta
installazione.*

4.2.6
*La distanza minima che il Forno
CIBUS deve avere dal muro
posteriore è di 4 cm.*

*ed ai lati, almeno 2 cm.
in entrambi i casi.*

4.2.7
*La distanza minima che
il Forno Tafer deve avere
dal pavimento è di 70 cm.*



**PREPARATION
FOR
INSTALLATION:**

Before assembly, read this
section carefully;
once you have decided the type
of installation you wish to make,
ensure that you have all the tools
and materials you require (pipes,
bends, chimney cap etc.)
for proper installation.

4.2.6
Both versions of the CIBUS oven
(**with and without** heating) must
be installed at least **8 cm** from the
back wall.

the sides must have at least **2 cm.**
in both cases.

4.2.7
The minimum distance
the CIBUS Oven must have
from the ground is **70 cm.**

**ISTALLAZIONE DEL FORNO
SENZA CARRELLO
PER INTERNO**



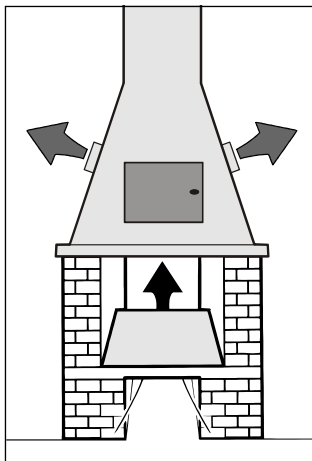
**INSTALLATION OF THE
INDOOR OVEN
WITHOUT CART**

4.2.8

*Preparare l'alloggiamento
per il Forno;*

*lasciare un foro - come presa
d'aria - nella parte posteriore
dell'alloggiamento, profondo
15 cm. per la larghezza
e praticare nella copertura
o nella canna fumaria una
o due prese d'aria per lo sfogo
del calore.*

*- Se la cappa non è smontabile,
praticare un'apertura nella
stessa per poter accedere
in futuro alla pulizia della canna
fumaria.*



4.2.8

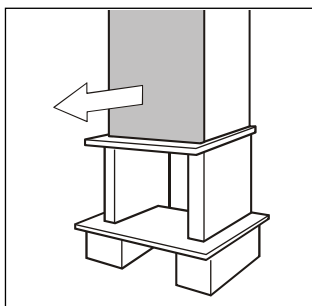
Prepare the Oven housing;

leave a **15 mm** deep hole
– as air intake – at the back of the
housing, for the width and make
one or two air intakes in the roof
or flue as heat outlet.

- If the hood is not removable,
make a hole in the hood through
which to clean the flue when
required.

4.2.9

*Nel caso, la copertura della canna
fumaria, deve essere smontabile
per accedere periodicamente
alle pulizie.*



4.2.9

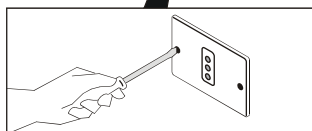
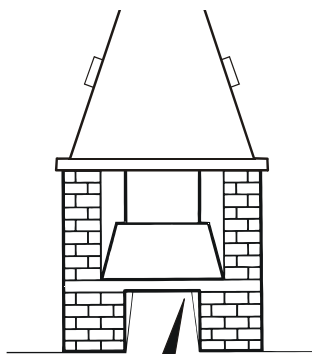
In this case, the Oven's flue cover
must provide for disassembly for
periodic access for cleaning.



4.2.10

*Provvedere ad installare in basso
a destra dell'alloggiamento Forno,
una presa di rete a norme.*

**LA PREPARAZIONE PER
L'ISTALLAZIONE E' TERMINATA.**



4.2.10

Take steps to install a power outlet
in accordance with regulations on
the lower right part of the Oven
housing.

The PREPARING FOR
INSTALLATION STAGE,
has been completed.

ISTALLAZIONE DEL FORNO
SENZA CARRELLO
PER INTERNO



INSTALLATION OF THE
INDOOR OVEN
WITHOUT CART

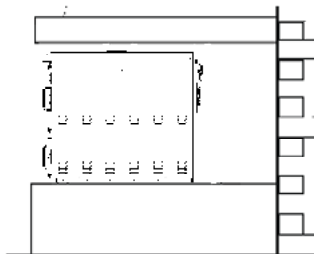
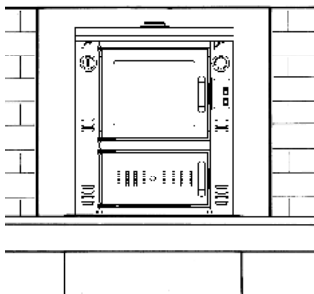
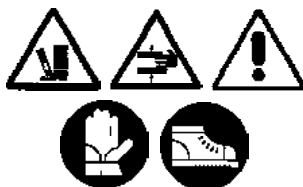
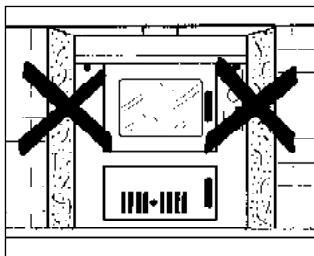


4.2.11
NOTA!
Il Forno **NON** deve essere murato
per nessun motivo, al fine
di estrarlo in caso di eventuali
assistenze tecniche.

4.2.12
ATTENZIONE PERICOLO
DI SCHIACCIAMENTO
ED URTO!
Indossare **GUANTI da lavoro**
e **SCARPE antinfortunistiche**
e allontanare qualsiasi persona
nelle vicinanze.

4.2.13
Con un mezzo di sollevamento
adeguato, posizionare il Forno
nell'alloggiamento predisposto.

4.2.14
A questo punto comportarsi
come descritto dal punto 4.1.15
al punto 4.1.16.



4.2.11
NOTE!
The Oven must **NOT** be
embedded into a wall for any
reason, since it may need
to be removed for
eventual technical assistance.

4.2.12
ATTENTION:
DANGER OF CRUSHING
AND COLLISION!
Wear work **GLOVES**
and safety **SHOES** and move
any people present away from the
area.

4.2.13
Using suitable means for lifting,
place the Oven in the provided
housing

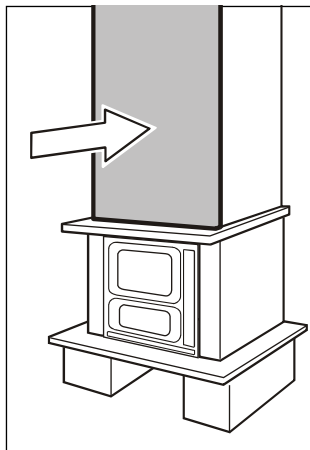
4.2.14
Now follow steps 4.1.15
to 4.1.25.

ISTALLAZIONE DEL FORNO
SENZA CARRELLO
 PER INTERNO



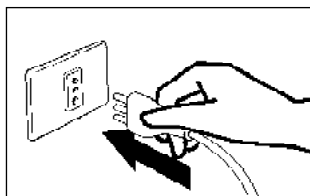
INSTALLATION OF THE
 INDOOR OVEN
WITHOUT CART

4.2.15
 Effettuare tutti gli allacciamenti
 necessari e se necessario,
 montare la copertura della canna
 fumaria.



4.2.15
 Carry out all of the necessary
 connections and if necessary,
 mount the flue cover.

4.2.16
 Collegare il Cavo di Alimentazione
 (12) alla presa di rete.



4.2.16
 Connect the Power Cable (12)
 to the power outlet.

A questo punto il Forno CIBUS
 è **istallato**.

At this point the CIBUS Oven
 is **installed**.



PARTE 5 PANNELLO COMANDI E PARTI FORNO

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

DESCRIZIONE

PART 5 CONTROL PANEL AND OVEN PARTS

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

DESCRIPTION

CONTROLLO VALVOLA FUMO

Permette di aprire o chiudere la Valvola Fumo.
- Aperta favorisce il tiraggio della canna fumaria.
- Chiusa permette di mantenere il calore più a lungo.

1

SMOKE CONTROL VALVE

Permits the opening and closing of the Smoke Valve.
- Opened, it encourages flue draught.
- Closed, it allows for retaining the heat longer.

SCARICO VAPORE

Permette l'evacuazione di vapore acqueo all'esterno e quindi di mantenere il giusto grado d'umidità, all'interno della Camera di Cottura e evita la formazione di condensa nell'ambiente.

2

STEAM EXHAUST

Permits the discharge of steam outdoors and therefore maintains the correct degree of humidity inside the Oven.

SCARICO FUMO CON VALVOLA

Si collega alla canna fumaria e permette l'evacuazione dei fumi di scarico. La valvola controlla il tiraggio.

3

SMOKE EXHAUST WITH VALVE

This is connected to the flue and permits the discharge of smoke. The valve controls the draught.

CONTROLLO VALVOLA VAPORE

Permette di aprire o chiudere la Valvola Vapore.
- Aperta permette l'evacuazione di vapore acqueo ed abbassa la temperatura nella Camera di Cottura.
- Chiusa mantiene l'umidità all'interno della Camera di Cottura.

4

STEAM CONTROL VALVE

Permits the opening or closing of the Steam Valve.
- Opened, it permits the discharge of steam and lowers the temperature in the Oven.
- Closed, it maintains the humidity inside the Oven.

TIMER-CONTAMINUTI

Si utilizza per programmare il tempo di cottura dei cibi, ed è dotato di una suoneria di avvertimento allo scadere del tempo programmato. Massimo 60 minuti.

5

TIMER

This is used to set the cooking time of foods and is equipped with a warning bell when the programmed time is up. Maximum 60 minutes.

TERMOMETRO

Indica la Temperatura interna nella Camera di Cottura.

6

THERMOMETER

Indicates the temperature inside the Oven.

PANNELLO COMANDI E PARTI FORNO		CONTROL PANEL AND OVEN PARTS
INTERRUTTORE LUCE <i>Permette di accendere e spegnere la luce interna alla Camera di Cottura.</i>	7	LIGHTING SWITCH Permits the turning on and off of the light inside the Oven.
INTERRUTTORE VENTILAZIONE <i>Permette di accendere e spegnere la ventola all'interno della Camera di Cottura.</i>	8	VENTILATION SWITCH Permits the turning on and off of the fan inside the Oven.
COMANDO ARIA COMBUSTIONE <i>Se presente, si utilizza per controllare la combustione della legna, all'interno della Camera stessa.</i>	9	DRAUGHT CONTROL If provided, this is used to control the burning of the wood inside the Oven itself.
CAVO DI ALIMENTAZIONE <i>Permette di allacciare il Forno alla presa di rete, ed avere i servizi desiderati (luce, ventilazione ecc.).</i>	10	POWER CABLE Permits the connection of the Oven to the power outlet and to use the desired utilities (light, ventilation, etc.).
SPORTELLLO CAMERA COTTURA <i>Si accede alla Camera di Cottura per porre, prendere o controllare i cibi.</i>	A	OVEN DOOR Provides access to the Oven for placing, removing, or checking on food.
SPORTELLLO CAMERA COMBUSTIONE <i>Si accede alla Camera di Combustione per il caricamento della legna, per il controllo del fuoco o per il mini-barbecue.</i>	B	FURNACE DOOR Provides access to the Furnace in order to load wood, control the fire, or use the mini-barbecue.
SPORTELLLO CARRELLO <i>Si accede al Carrello per porre o prendere legname o altro.</i>	C	CART DOOR Provides access to the Cart in order to place or remove wood, etc.

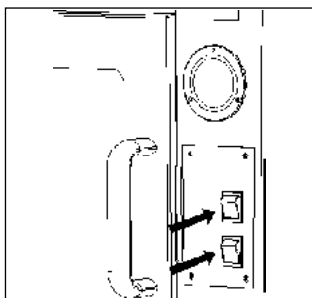
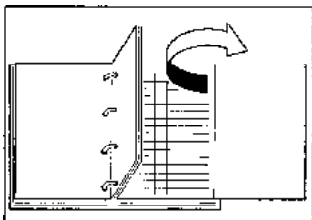


PARTE 6 MESSA A PUNTO

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

**ATTENZIONE:
PERICOLO GENERICO!**
Leggere attentamente le **PRESCRIZIONI DI SICUREZZA** in testa a questo manuale (Parte2).

La Messa a Punto deve essere eseguita da **UN Conduttore Forno**.



6.2
Effettuare una verifica generale sugli allacciamenti, collegamenti, nonché sul funzionamento di tutti i Comandi.



**6.3
NOTA!**
Se durante la verifica dovessero insorgere dei problemi, contattare il Rivenditore Autorizzato od il Costruttore, citando sempre il Numero di Matricola, Modello ed Anno di costruzione.



PART 6 SETUP

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

**ATTENTION:
DANGER!**
Carefully read the **SAFETY REGULATIONS** at the beginning of this manual (Part 2).

Setup must be carried out by **AN Oven Operator**.

6.2
Carry out a general verification of the attachments and connections and operation of all of the Controls.



**6.3
NOTE!**
If any problems should arise during verification, contact an Authorized Retailer or the Manufacturer and always state the Serial Number, Model Number, and Year of construction.

MESSA A PUNTO



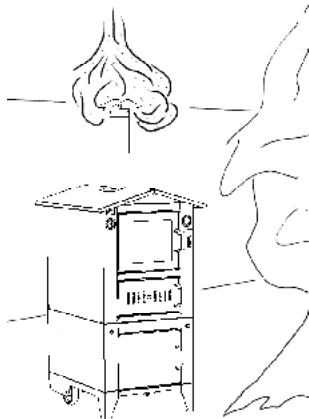
SETUP



6.4

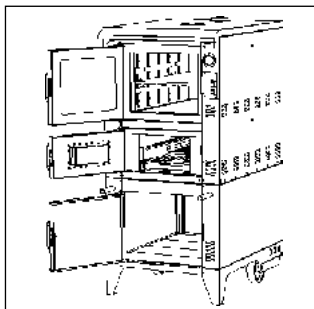
NOTA!

PRIMA DI POTER CUCINARE NEL FORNO CIBUS, E' NECESSARIO ACCENDERLO SENZA CIBI ALL'INTERNO, PER 2 VOLTE, COSI' DA PERMETTERE L'EVACUAZIONE DI ODORI SGRADUOLI PRODOTTI DAI COMPONENTI NUOVI.



6.5

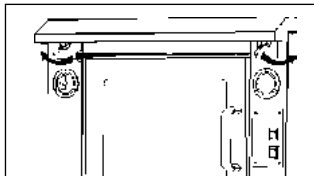
Assicurarsi che tutte le protezioni ed accessori interni ed esterni, sono montati.



6.6

Posizionare il CONTROLLO VALVOLA FUMO (1) su "aperta".

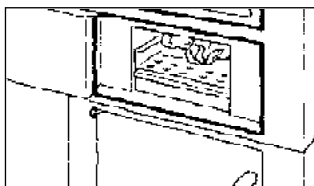
Posizionare il CONTROLLO VALVOLA VAPORE (4) su "chiusa".



6.7

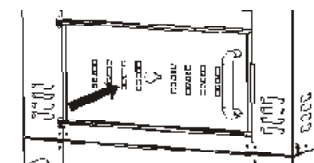
Aprire lo SPORTELLLO della CAMERA DI COMBUSTIONE (B);

alloggiare al centro o in fondo della stessa poca legna asciutta e di piccolo taglio, ed accendere il fuoco.



6.8

Chiudere lo sportello e assicurarsi che il COMANDO ARIA COMBUSTIONE (10) è su "aperto".



6.4

NOTE!

BEFORE BEING ABLE TO COOK OR BAKE WITH THE CIBUS OVEN, IT MUST BE USED TWICE WITHOUT FOOD INSIDE SO THAT THE UNPLEASANT ODORS PRODUCED BY THE NEW COMPONENTS MAY BE ELIMINATED.

6.5

Make sure that all of the internal and external guards and accessories are mounted.

6.6

Place the SMOKE CONTROL VALVE (1) in the "open" position.

Place the STEAM CONTROL VALVE (4) in the "closed" position.

6.7

Open the DOOR of the FURNACE (B);

place a few small pieces of dry wood in the middle or at the back of the furnace and light the fire.

6.8

Close the door and make sure that the DRAUGHT CONTROL (10), is in the open position.

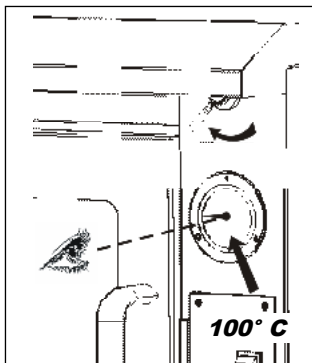
MESSA A PUNTO



SETUP

6.9

*Far arrivare la Temperatura del Forno a **100° C.**, visibile sul TERMOMETRO (6), dopodichè posizionare il CONTROLLO VALVOLA VAPORE (4) su "aperta".*

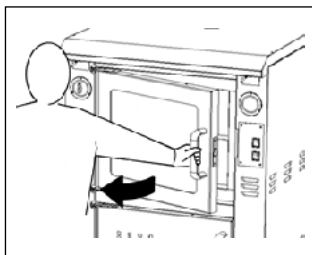


6.9

Let the Oven Temperature arrive at **100° C.** as can be seen on the THERMOMETER (6). Then place the STEAM CONTROL VALVE (4) in the "open" position.

6.10

Aprire di tanto in tanto, lo SPORTELLLO CAMERA DI COTTURA (A), così da permettere l'evacuazione dei fumi e degli odori sgradevoli, prodotti dal materiale nuovo.

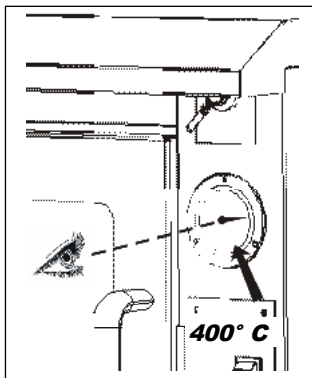


6.10

Every now and then open the OVEN DOOR (A) in order to eliminate the smoke and unpleasant odors produced by the new material.

6.11

*Mantenere il fuoco acceso per **2 ore** ed assicurarsi che **NON SUPERI MAI i 400° C.** Poi spegnere il Forno e lasciarlo raffreddare completamente.*



6.11

Keep the fire lit for **2 hours** and make sure that it **NEVER EXCEEDS 400° C.** Then turn off the Oven and let it cool completely.

A questo punto il Forno TAFER è pronto, ed è possibile cucinare.

At this point the DOMUS Oven is ready and may be used for cooking and baking.



PARTE 7 AVVIAMENTO

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

Inoltre, leggere la DESCRIZIONE alla PARTE 5.



ATTENZIONE:
PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le **PRESCRIZIONI** DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

Questa parte comprendi i seguenti titoli:

- 7.1**
COME AVVIARE IL FORNO
- 7.2**
COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE
- 7.3**
COME UTILIZZARE IL MINI-BARBECUE

PART 7 STARTUP

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

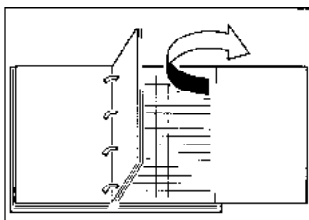
In addition, read the DESCRIPTION in PART 5.



ATTENTION:
DANGER!
Carefully read the **SAFETY REGULATIONS** at the beginning of this manual (Part 2).

This part includes the following topics:

- 7.1**
HOW TO START THE OVEN
- 7.2**
USING THE OVEN TO COOK FOODS
- 7.3**
HOW TO USE THE MINI-BARBECUE



PARTE 5 PANNELLO COMANDI E PARTI FORNO	
DESCRIZIONE	
CONTEGGIO MINUTI	1
CONTEGGIO TEMPERATURA	2
CONTEGGIO TEMPERATURA MINIMA	3
CONTEGGIO TEMPERATURA MAX	4
CONTEGGIO TEMPERATURA MIN	5
CONTEGGIO TEMPERATURA MAX	6



7.1 COME AVVIARE IL FORNO

7.1.1
*Assicurarsi che tutte le protezioni
ed accessori interni/esterni,
sono montati.*

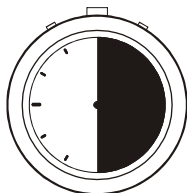
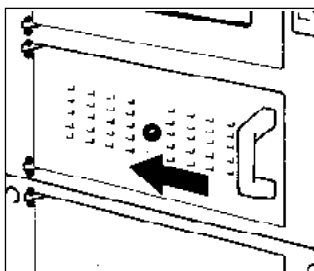
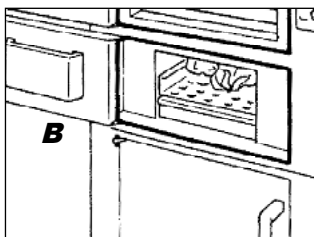
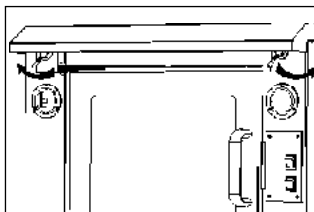
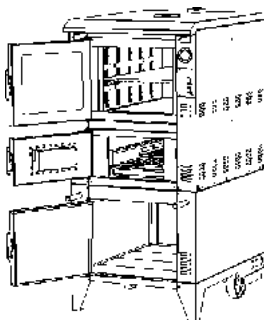
7.1.2
*Posizionare il CONTROLLO
VALVOLA FUMO (1)
su "aperta".*

*Posizionare il CONTROLLO
VALVOLA VAPORE (4)
su "chiusa".*

7.1.3
*Aprire lo SPORTELLLO
della CAMERA
DI COMBUSTIONE (B);
alloggiare **in fondo** alla stessa
legna asciutta e di piccolo taglio.
Accendere il fuoco con mattoncini
accendifuoco o carta
(NO LIQUIDI, PETROLIO,
ALCOOL ecc.)*

7.1.4
*Chiudere lo sportello
e assicurarsi che il COMANDO
ARIA COMBUSTIONE (10),
è su **aperto**.*

7.1.5
*Raggiungere la temperatura
d'esercizio desiderata consultando
la Tabella di Cottura indicativa
(7.2.2), mantenere a quella
temperatura per circa 30 minuti,
dopodichè il Forno CIBUS
è pronto per cuocere.*



7.1 HOW TO START THE OVEN

7.1.1
Make sure that all of the internal
and external guards and
accessories are mounted.

7.1.2
Place the SMOKE CONTROL
VALVE (1)
in the "open" position.

Place the STEAM CONTROL
VALVE (4)
in the "closed" position.

7.1.3
Open the DOOR of the
FURNACE (B);
place a few small pieces of dry
wood **in the back** of the furnace
and light the fire.
Light up the fire with fire bricks
or paper (NEVER USE LIQUIDS,
PETROL, ALCOHOL, etc.)

7.1.4
Close the door and make sure
that the DRAUGHT CONTROL
(10),
is in the **open** position.

7.1.5
Take the oven to the required
cooking temperature by referring
to the recommended Cooking
Table (7.2.2), keep the oven at that
temperature for approx.
30 minutes; your CIBUS Oven
is now ready to cook.

COME AVVIARE IL FORNO



TAFER®

HOW TO START THE OVEN

7.1.7

*Utilizzare i comandi del Forno,
per avere i servizi desiderati
in base alle esigenze.*

7.1.7

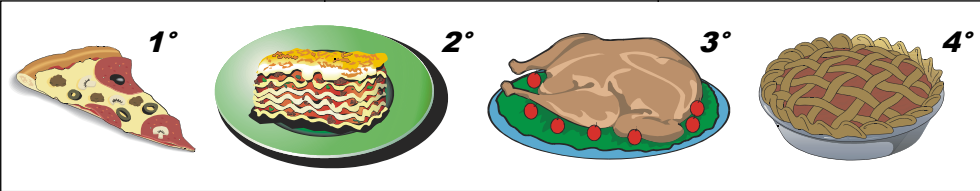
Use the Oven controls
in order to make use of the utilities
desired as needed.

7.1.8

COME AVVIARE IL FORNO,
è terminato.

7.1.8

The **HOW TO START THE OVEN**
stage has been completed.

		
7.2 COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI 7.2.1 <i>Qui di seguito vengono descritti alcuni esempi di come cuocere PIZZA - LASAGNE - ARROSTO - CROSTATA in questa sequenza, e alcuni suggerimenti pratici dettati dall'esperienza diretta del Produttore.</i>		7.2 USING THE OVEN TO COOK FOODS 7.2.1 Directions for cooking PIZZA - LASAGNE – ROAST- JAM TARTS as well as practical hints based on the Manufacturer's experience are given below.
		
<i>In seguito sarà l'esperienza e la professionalità del Conduttore (Cuoca/o) a far sì che i piatti escano in modo eccellente.</i> NOTA! Nelle PIANE REFRATTARIE si cuoce solamente la PIZZA ed il PANE. Per gli altri cibi usare SEMPRE delle TEGLIE e posizionarle sempre sopra la GRIGLIA PORTATEGLIE e MAI sopra le PIANE REFRATTARIE (c'è il rischio che si bruci il cibo). <i>I tempi di cottura sono determinati dal volume dei cibi stessi.</i> <i>Esempio:</i> - Per cuocere un TACCHINO ci vogliono due ore a 300/350°C. - Per cuocere un POLLO ci vuole un'ora a 300/350°C. - Per cuocere una QUAGLIA ci vogliono quindici/venti minuti a 220/300°C. - Per cuocere delle LASAGNE ci vogliono venti/trenta minuti a 300/350°C.		Later your own experience and skill will ensure the success of your dishes. NOTE! Only PIZZA and BREAD should be cooked on the REFRAC- TORY platform. For other foods ALWAYS use the TRAYS, placing them on the TRAY RACK and NEVER on the REFRACTORY platform (other- wise the food may burn). The cooking time depends on the volume of the food. Example: - Cooking time for a whole TUR- KEY is two hours at 300/350°C. - Cooking time for a whole CHICKEN is one hour at 300/350°C. - Cooking time for a whole QUAIL is fifteen/twenty minutes at 220/300°C. - Cooking time for LASAGNE is twenty/thirty minutes at 300/350°C.

**COME UTILIZZARE IL FORNO
PER CUOCERE I CIBI**



**USING THE OVEN
TO COOK FOODS**

NOTA!

L'umidità all'interno della Camera di Cottura, può essere aumentata inserendo una ciotola con acqua.

Questa serve ad aumentare il contatto del calore con il cibo stesso, ottenendo così una doratura.

Tenga inoltre presente che quanto detto sopra, sono indicazioni sommarie.

Sta nel buon senso del Conducente (Cuoca/o) vigilare sempre sul Forno e sulla cottura dei cibi e usare l'ordinaria diligenza.



NOTE!

To increase the humidity in the Oven, place a bowl of water in the chamber.

This increases the heat contact with the food and helps to brown.

Remember that the above are simply recommended times.

It is common sense that cooking should be supervised.

**7.2.2
TABELLA DI COTTURA
INDICATIVA**

**7.2.2
RECOMMENDED
COOKING TABLE**

ALIMENTO FOOD	TEMPERATURA TEMPERATURE	TEMPO DI COTTURA TIME IN MINUTE
DOLCI DESSERTS	200 - 250	15 - 30
PANE BREAD	250 - 300	40 - 60
PESCE FISH	250 - 300	30 - 40
ARROSTI ROASTS	300 - 350	70 - 110
PIZZA AL TAGLIO PIZZA SLICES	280 - 320	15 - 20
PIZZA AL PIATTO WHOLE PIZZA	430 - 450	2 - 3

**COME UTILIZZARE IL FORNO
PER CUOCERE I CIBI**

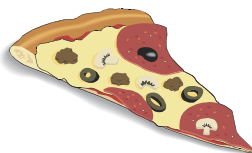


TAFER®

**USING THE OVEN
TO COOK FOODS**

a - PIZZA AL PIATTO

a - PIZZA



- a1 - Portare il Forno a **450°C**,
accendere la ventilazione
con l'**INTERRUTTORE**
VENTILAZIONE (8)
e mantenerlo per un'ora
a questa temperatura.
- a2 - Inumidire, nella **CAMERA**
DI COTTURA, la piana
refrattaria con uno straccio.
- a3 - Introdurre nella **CAMERA**
DI COTTURA, una ciotola
di metallo o vetro piena
di acqua per alzare l'umidità
nel Forno.
- a4 - Assicurarsi che la **VALVOLA**
VAPORE (4) sia chiusa.
- a5 - Introdurre la Pizza sopra
la piana refrattaria e chiudere
lo **SPORTELLLO CAMERA**
COTTURA (A).
- a6 - Dopo **due/tre minuti**
(dipende dalla farcitura)
togliere la Pizza.

- a1 - Take the Oven to **450°C**,
turn on the fan with **FAN**
SWITCH (8) and keep the
oven at this temperature
for one hour.
- a2 - Dampen the refractory
platform of the **OVEN**
with a damp cloth.
- a3 - Place a metal or glass bowl
of water in the **OVEN**
to increase the humidity.
- a4 - Check that the **STEAM**
VALVE (4) is shut.
- a5 - Place the Pizza on the
refractory platform and
shut the **OVEN DOOR (A)**.
- a6 - Remove the Pizza after **two/
three minutes** (depending
on the filling).

**COME UTILIZZARE IL FORNO
PER CUOCERE I CIBI**

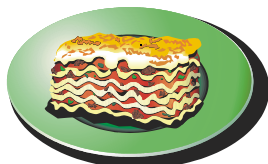


TAFER®

**USING THE OVEN
TO COOK FOODS**

**b - PASTA AL FORNO
e POLLO ARROSTO**

**b - LASAGNE and CHICKEN
ROAST**



Portare il Forno a **300/350°C**
nel seguente modo:

- b1 - *Aprire la VALVOLA VAPORE (4) e mantenere la ventilazione accesa.*
- b2 - *NON INTRODURRE LEGNA.*
- b3 - *Attendere che la temperatura del Forno scenda a 300/350°C.*
- b4 - *Raggiunta quella temperatura, chiudere la VALVOLA VAPORE (4) e adeguare l'alimentazione.*
- b5 - *Assicurarsi che non manchi l'acqua nella ciotola.*

NOTA!

Non mettere la teglia con la PASTA AL FORNO e la teglia con IL POLLO ARROSTO sopra le piane refrattarie ma solo sulla GRIGLIA PORTATEGLIA.

- b6 - *Posizionare la GRIGLIA nel piano desiderato.*
- b7 - *Posizionare le teglie con la PASTA e con il POLLO sopra la GRIGLIA.*
- b8 - *Chiudere lo SPORTELLLO CAMERA COTTURA (A).*
- b9 - *Controllare che la temperatura della CAMERA DI COTTURA non scenda e alimentare il Forno secondo necessità.*
- b10 - *Attendere la cottura dei cibi senza muoverli ripetutamente.*
- b11 - *Trascorsi i tempi di cottura, togliere le LASAGNE e il POLLO.*



Take the Oven to **300/350°C**
as follows:

- b1 - *Open the STEAM VALVE (4) and keep the fan on.*
- b2 - *DO NOT ADD WOOD.*
- b3 - *Wait for the Oven temperature to drop to 300/350°C.*
- b4 - *At the required temperature, shut the STEAM VALVE (4) and feed as required.*
- b5 - *Ensure that there is water in the bowl.*

NOTE!

Place the tray with the LASAGNE and the CHICKEN ROAST on the TRAY RACK and never on the refractory platforms.

- b6 - *Place the RACK at the required level.*
- b7 - *Place the trays with the LASAGNE and the CHICKEN on the RACK.*
- b8 - *Shut OVEN DOOR (A).*
- b9 - *Check that the temperature in the OVEN does not drop and feed the Oven as necessary.*
- b10 - *Wait for the food to cook without moving.*
- b11 - *When the LASAGNE and CHICKEN are cooked, remove from the oven.*

**COME UTILIZZARE IL FORNO
PER CUOCERE I CIBI**

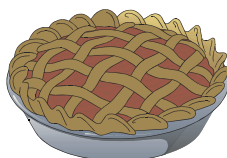


TAFER®

**USING THE OVEN
TO COOK FOODS**

c - CROSTATA

c - JAM TART



*Portare il Forno a **250/300°C**
nel seguente modo:*

- c1 - Aprire la VALVOLA
VAPORE (4) e mantenere
la ventilazione accesa.*
- c2 - NON INTRODURRE
LEGNA.*
- b3 - Attendere che la
temperatura del Forno
scenda a 250/300°C.*
- c4 - Raggiunta quella
temperatura, chiudere
la VALVOLA VAPORE (4),
spegnere la ventilazione
con l'INTERRUTTORE (8)
e adeguare l'alimentazione.*
- c5 - Togliere la ciotola
con l'acqua.*
- c6 - Posizionare la GRIGLIA
PORTATEGLIA nel piano
desiderato.*
- c7 - Posizionare la teglia con
la CROSTATA sopra la
GRIGLIA PORTATEGLIA.*
- b8 - Chiudere lo SPORTELLLO
CAMERA COTTURA (A).*
- b9 - Controllare che la
temperatura della CAMERA
DI COTTURA non scenda
e alimentare il Forno
secondo necessità.*
- b10 - Attendere la cottura
della CROSTATA.*
- b11 - Trascorso il tempo
di cottura toglierla.*

7.2.3
**COME UTILIZZARE IL FORNO
PER CUOCERE I CIBI,**
è terminato

Take the Oven to **250/300°C**
as follows:

- c1 - Open the STEAM VALVE (4)
and keep the fan on.*
- c2 - DO NOT ADD WOOD.*
- b3 - Wait for the Oven tempera-
ture to drop to 250/300°C.*
- c4 - At the required temperature,
shut STEAM VALVE (4),
turn off the fan with the
SWITCH (8) and feed
as necessary.*
- c5 - Remove the bowl of water.*
- c6 - Place the TRAY RACK at
the required level.*
- c7 - Place the tray with the JAM
TART on the TRAY RACK.*
- c8 - Shut the OVEN DOOR (A).*
- c9 - Check that the temperature
in the OVEN does not drop
and feed the Oven as
necessary.*
- c10 - Allow the JAM TART
to cook.*
- c11 - When the jam tart is
cooked, remove from the
oven.*

7.2.3
The USING THE OVEN TO
COOK FOODS stage has been
completed.



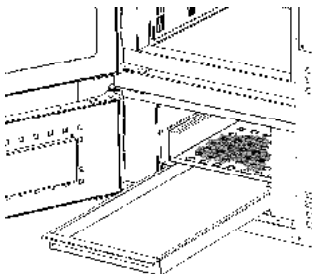
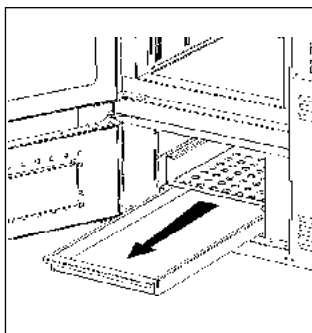
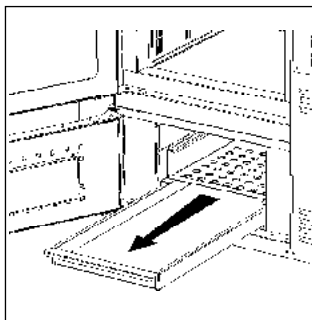
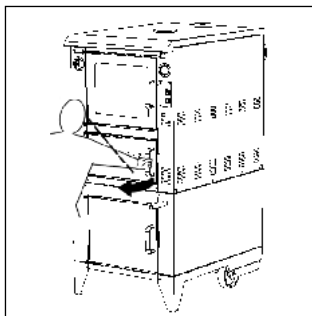
7.3 COME UTILIZZARE IL MINI-BARBECUE

7.3.1
*Aprire lo SPORTELLLO CAMERA
DI COMBUSTIONE (B).*

7.3.2
*Sfilare parzialmente il cassetto
della cenere e lasciarlo
semiaperto per tutta la durata
della cottura, per non far cadere
l'unto in terra quando si gira
la graticola.*

7.3.3
**NON ESTRARRE
LA GRIGLIA FUOCO
PER FARE IL BARBECUE.**
*C'è il rischio di scottature
e di danneggiare il Forno.*

7.3.4
*Se il Forno è già in funzione,
stendere con una paletta
il carbone ardente e metterlo
sopra i fori della griglia del fuoco;
in caso contrario metterci della
carbonella nuova ed accenderla.*



7.3 HOW TO USE THE MINI-BARBECUE

7.3.1
Open the FURNACE DOOR (B).

7.3.2
Slide out the ash tray halfway
and leave it partly open during
cooking, to prevent grease from
dropping to ground
when you turn the grill.

7.3.3
Lift the Safety Device with the
poker and rotate it towards you.
**DO NOT REMOVE THE FIRE
RACK FOR BARBECUES.**
You may seriously burn yourself
and damage the Oven.

7.3.4
If the Oven is already in use,
spread the burning coals
with a hand shovel and place
them above the holes of the fire
grate;
otherwise, place some new
charcoal instead and light it.

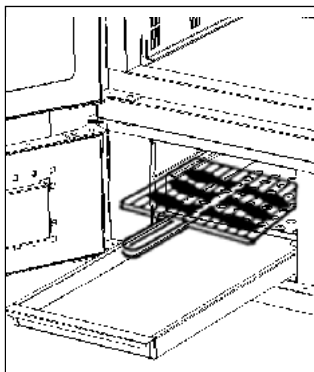
**COME UTILIZZARE
IL MINI-BARBECUE**



**HOW TO USE
THE MINI-BARBECUE**

7.3.5

*Posizionare la graticola
con il cibo da cuocere,
sopra la griglia del fuoco
adiacente al carbone ardente.*



7.3.5

Place the grill
containing the food to be cooked
on top of the fire grate next
to the burning coals.

7.3.6

CONSIGLIO!
SECONDO NECESSITÀ,
SOFFOCARE IL CARBONE
ARDENTE CON
DELLA CENERE, PER
NON BRUCIARE IL CIBO.

7.3.6

RECOMMENDATION!
AS NEEDED,
SMOTHER THE BURNING
COALS SO THAT THE FOOD
DOES NOT BURN.



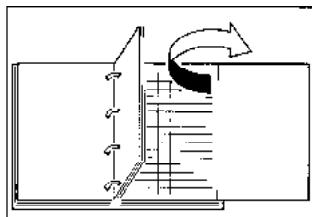
PARTE 8 ARRESTI

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

Questa parte comprende i seguenti titoli:

- 8.1**
ARRESTO DI FINE GIORNATA
- 8.2**
ARRESTO
PER LUNGHE FERMATE
- 8.3**
ARRESTO PER MANCANZA
DI TENSIONE

Qui di seguito viene descritto come comportarsi in ognuno dei seguenti casi sopra citati.



PART 8 SHUTDOWN

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

This part includes the following topics:

- 8.1**
SHUTDOWN AT DAY'S END
- 8.2**
LONG-TERM
SHUTDOWN
- 8.3**
POWER SHORTAGE
SHUTDOWN

How to act in each of the cases stated above is described below.



8.1 ARRESTO DI FINE GIORNATA

8.1.1
Posizionare su "0"
l'INTERRUTTORE LUCE (7).

8.1.2
Posizionare su "0"
l'INTERRUTTORE
VENTILAZIONE (8).

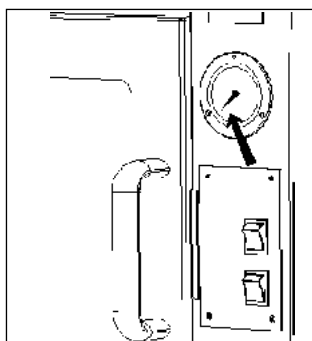
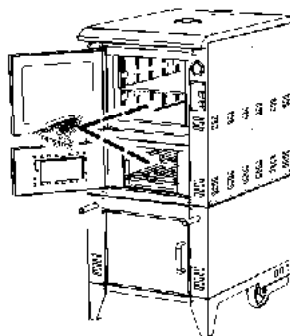
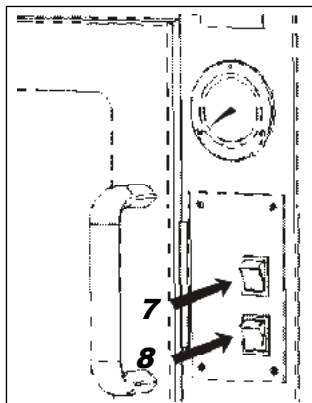
8.1.4
Verificare che all'interno della
CAMERA DI COTTURA "A"
non ci sia rimasto del cibo.

8.1.5
Verificare che all'interno della
CAMERA DI COMBUSTIONE
"B", non ci sia cibo
nel mini-barbecue e
che la legna sia spenta.

8.1.6
AVVERTENZA!
PER NON DETERIORARE
IL MATERIALE, non spegnere
MAI il fuoco della Camera
di Combustione con acqua.

8.1.7
Attendere che il forno abbia
raggiunto la temperatura
ambiente.

8.1.8
Pulire il Cassetto della cenere
nella Camera di Combustione
e la Camera di Cottura.
(Vedere PARTE 9 PULIZIA).



8.1 SHUTDOWN AT DAY'S END

8.1.1
Place the LIGHTING SWITCH (7)
on "0".

8.1.2
Place the VENTILATION SWITCH
(8) on "0".

8.1.4
Verify that no food has been left
inside the OVEN "A".

8.1.5
Verify that no food has been left
on the mini-barbecue in the
FURNACE "B"
and that the fire is out.

8.1.6
WARNING!
SO AS NOT TO DAMAGE
THE MATERIAL, NEVER put out
the fire of the Furnace
with water.

8.1.7
Wait for the oven to reach room
temperature.

8.1.8
Clean the Ash tray in the Furnace
and the Oven.
(See PART 9 CLEANING).



8.2 ARRESTO PER LUNGHE FERMATE

8.2.1
Comportarsi come "ARRESTO
DI FINE GIORNATA".

8.2.2
Staccare la spina del CAVO
DI ALIMENTAZIONE (12)
dalla presa di rete.

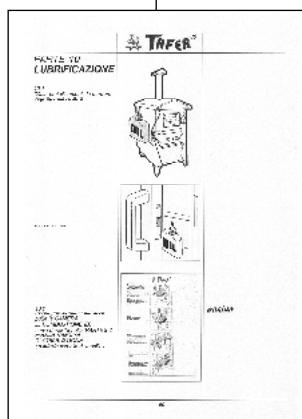
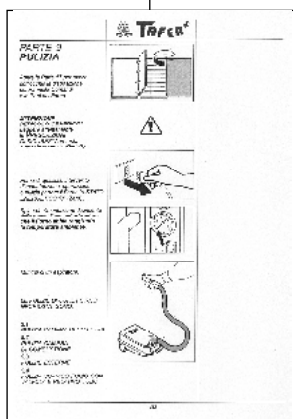
8.2.3
Pulire tutto il Forno e lubrificarlo.
"Vedere PARTE 9 PULIZIA
e PARTE 10 LUBRIFICAZIONE".

8.2 LONG-TERM SHUTDOWN

8.2.1
Take action as stated in
"SHUTDOWN
AT DAY'S END".

8.2.2
Remove the POWER CABLE (12)
plug from the power outlet.

8.2.3
Clean the entire Oven and
lubricate it.
"See PART 9 CLEANING
and PART 10 LUBRICATION".





8.3 ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE



NOTA!
*In caso di mancanza
di Tensione si può continuare
ad utilizzare il Forno.*

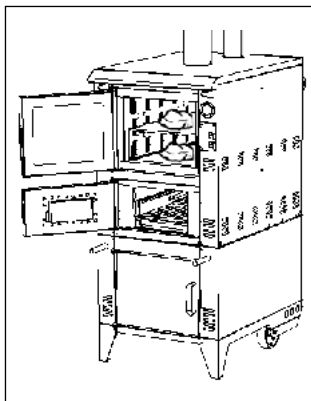
*La tensione di rete nel Forno
CIBUS, alimenta la luce interna,
la ventilazione interna.*

8.3.1
*Posizionare su "0"
l'INTERRUTTORE LUCE (7).*

8.3.2
*Posizionare su "0"
l'INTERRUTTORE
VENTILAZIONE (8).*

8.3.4
*Attendere il ritorno
della tensione.*

8.3.5
*Riacendere gli Interruttori
in base alle esigenze.*



8.3 POWER SHORTAGE SHUTDOWN



NOTE!
*In the case of a Power
shortage the Oven can
continue to be used.*

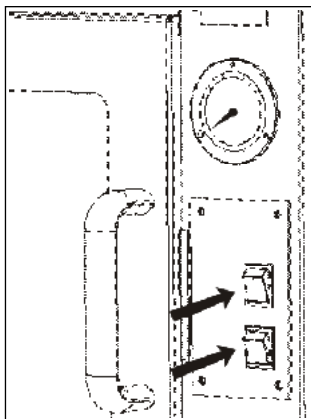
*Power voltage to the DOMUS
Oven powers the internal light,
internal ventilation,
and the hot air generator,
when provided.*

8.3.1
*Place the LIGHTING SWITCH (7)
on "0".*

8.3.2
*Place the VENTILATION SWITCH
(8) on "0".*

8.3.4
*Wait for the power
to return.*

8.3.5
*Turn on the Switches again
as needed.*





PARTE 9 PULIZIA

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

**ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!**
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia portare il Forno in STATO ENERGETICO "0" (Zero).

Spina di alimentazione disinserita dalla presa di rete **ed attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.**

Munirsi di un aspiratore.

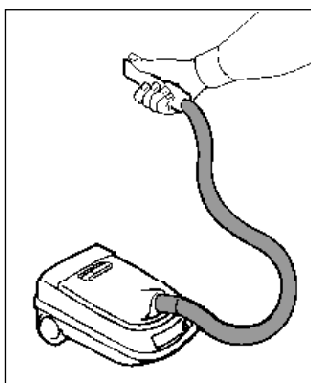
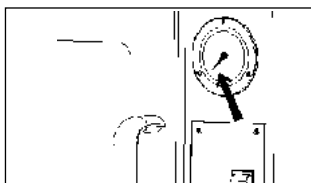
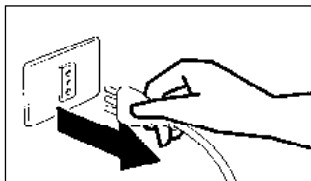
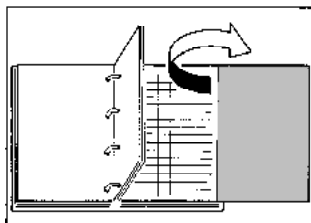
LE PULIZIE DI CUI IL FORNO NECESSITA, SONO:

9.1
PULIZIA CAMERA DI COTTURA

9.2
PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

9.3
PULIZIE ESTERNE

9.4
PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO



PART 9 CLEANING

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

**ATTENTION:
DANGER!**
Carefully read the SAFETY REGULATIONS at the beginning of this manual (Part 2).

Before any maintenance intervention, repair, or cleaning, place the Oven in a "0" (Zero) ENERGETIC STATE.

Remove the power plug from the power outlet **and wait for the Oven to reach room temperature.**

Acquire an aspirator.

THE OVEN REQUIRES THE FOLLOWING CLEANING:

9.1
OVEN CLEANING

9.2
FURNACE CLEANING

9.3
EXTERNAL CLEANING

9.4
CLEANING OF SMOKE EXHAUST WITH VALVE AND RELATIVE TUBE



9.1 PULIZIA CAMERA DI COTTURA

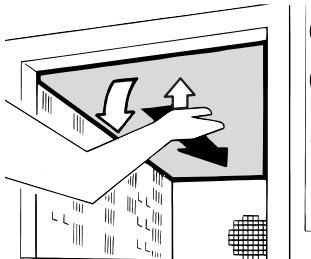
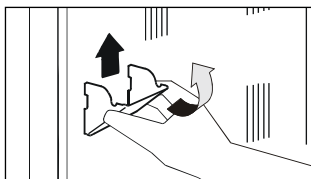
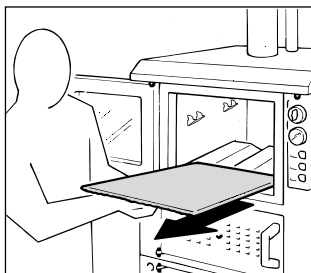
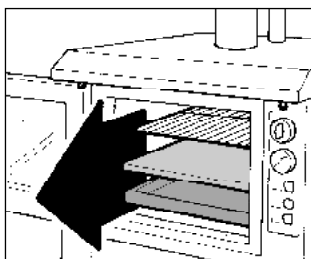
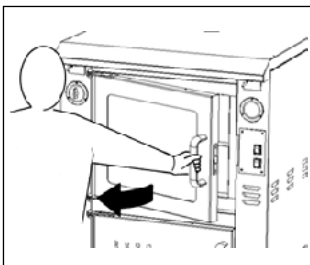
*Quando si presenta la necessità,
Pulire la CAMERA DI COTTURA
nel seguente modo:*

9.1.1
*Aprire lo SPORTELLLO CAMERA
COTTURA (A).*

9.1.2
*Togliere i piani intermedi
e la piana inferiore.*

9.1.3
*Togliere i supporti piani
di cottura.*

9.1.4
Togliere il cielo.



9.1 OVEN CLEANING

When necessary, clean the OVEN
as follows:

9.1.1
Open the OVEN DOOR (A).

9.1.2
Remove the intermediate shelves
and the lower shelf.

9.1.3
Remove the shelf
supports.

9.1.4
Remove the ceiling.

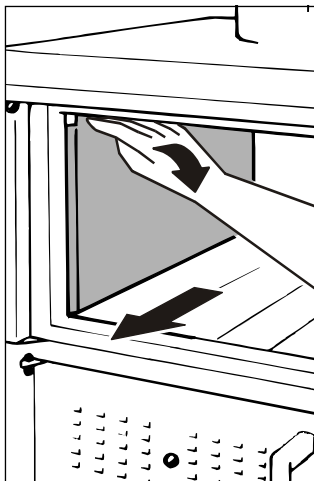
PULIZIA CAMERA DI COTTURA



TAFER®

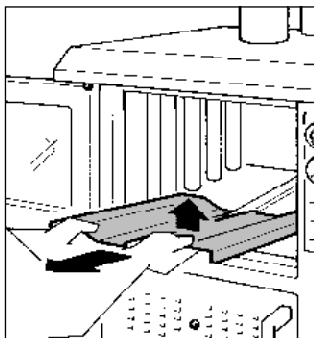
OVEN CLEANING

9.1.5
Togliere le pareti laterali.



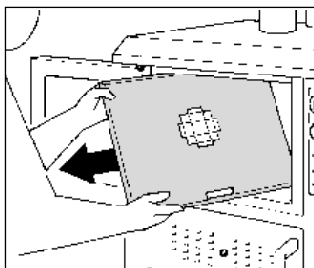
9.1.5
Remove the side walls.

9.1.6
Togliere i pannelli sottopiana.



9.1.6
Remove the lower panels.

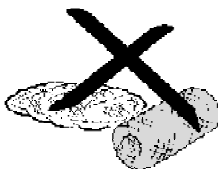
9.1.7
Togliere il pannello posteriore
ventola.



9.1.7
Remove the rear fan panel.



AVVERTENZA!
Per la pulizia, non usare
sostanze abrasive, pagliette
metalliche o altro di simile.



WARNING!
Do not use abrasive
substances, metal wool pads,
or other similar items for
cleaning.

PULIZIA CAMERA DI COTTURA

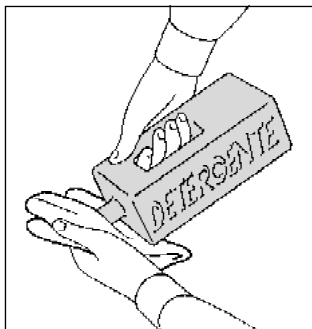


TAFER®

OVEN CLEANING

9.1.8

Lavare con prodotti detergenti adatti alla pulizia dei forni o dell'acciaio inox.

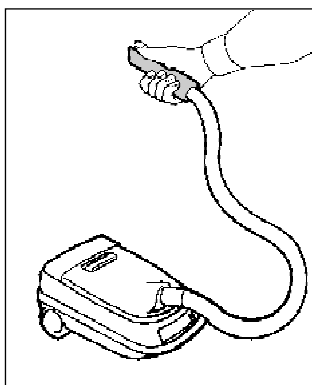


9.1.8

Wash with detergents suitable for the cleaning of ovens or stainless steel.

9.1.9

Pulire con un aspiratore i residui della cottura che si formano sotto la piana inferiore.

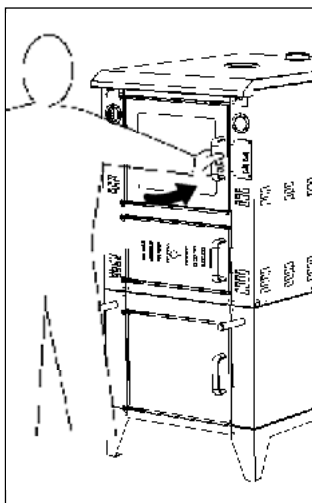


9.1.9

Remove cooking residues which have formed under the lower shelf with an aspirator.

9.1.10

Rimontare le protezioni della CAMERA COTTURA (A) nell'ordine inverso di come sono state smontate.



9.1.10

Reassemble the OVEN (A) guards in the opposite order in which they were disassembled.

9.1.11

Chiudere lo SPORTELLLO CAMERA COTTURA (A).

9.1.11

Close the OVEN DOOR (A).



9.2 PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

*Ad ogni accensione pulire
la CAMERA DI COMBUSTIONE
nel seguente modo:*

9.2.1
*Aprire lo SPORTELLLO
CAMERA COMBUSTIONE (B)
e sfilare parzialmente
il cassetto della cenere.*

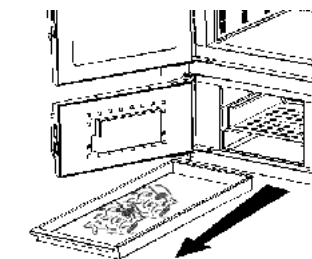
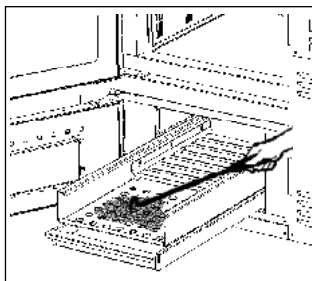
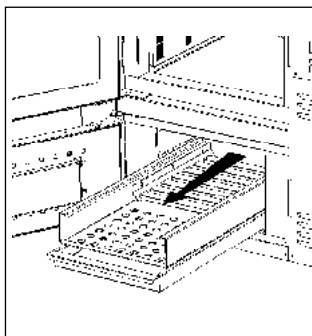
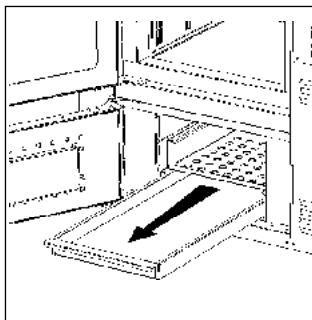
9.2.2
*Sfilare parzialmente
la griglia del fuoco.*

9.2.3
*Far cadere con l'attizzafuoco
la cenere residua della griglia
del fuoco nel cassetto
della cenere e reinserire
la griglia del fuoco fino in fondo.*

9.2.4
*Sfilare completamente il cassetto
della cenere, assicurandosi
che NON CI SIANO TIZZONI
ACCESI.*

9.2.5
*Svuotare il cassetto della cenere,
pulire il vano, e reinserirlo
nell'alloggiamento fino in fondo.*

9.2.6
*Chiudere lo SPORTELLLO
CAMERA COMBUSTIONE (B).*



9.2 FURNACE CLEANING

After use always clean the
FURNACE as follows:

9.2.1
Open the FURNACE DOOR (B)
and partially remove the ash tray.

9.2.2
Partially remove the fire grate.

9.2.3
Using a fire poker, cause the
residual ash of the fire grate
to fall down into the ash tray
and reinsert the fire grate
all the way to the back.

9.2.4
Remove the ash tray completely,
making sure that THERE ARE
NO LIT FIREBRANDS.

9.2.5
Empty the ash tray, clean the
space, and reinsert it into the
housing completely.

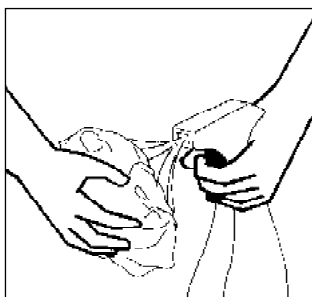
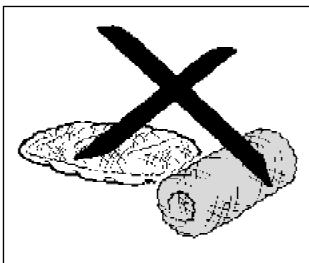
9.2.6
Close the FURNACE
DOOR (B).



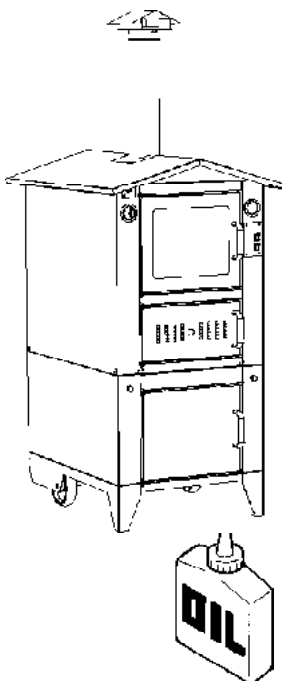
9.3 PULIZIE ESTERNE

Quando si presenta la necessità...

9.3.1
*Pulire le pareti esterne verniciate
con una spugna (non abrasiva)
imbevuta di detergente leggero.*



9.3.2
*Per ravvivare la brillantezza
della vernice, usare un panno
imbevuto con olio di vasellina.*



9.3 EXTERNAL CLEANING

Whenever necessary...

9.3.1
*Clean the external painted walls
with a sponge (non-abrasive)
soaked in mild detergent.*

9.3.2
*Use a cloth soaked with
liquid paraffin to revive the
shininess of the paint.*



9.4 PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO

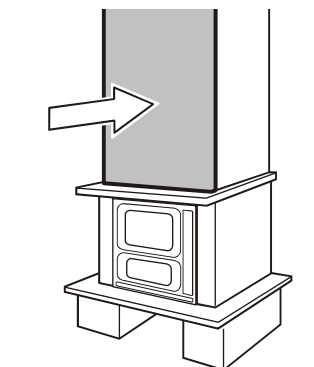
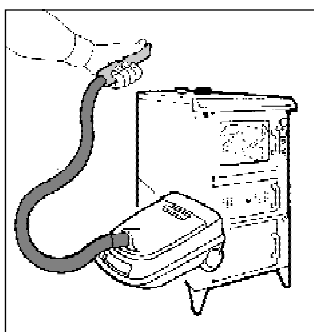
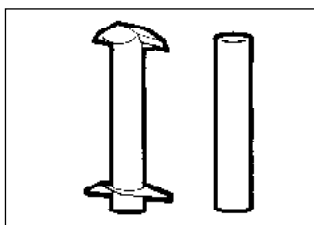
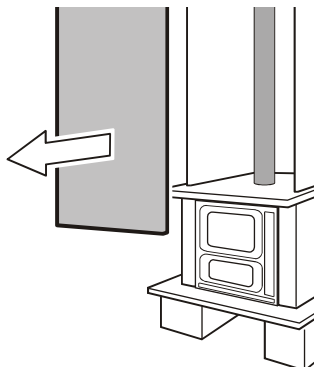
OPERAZIONE DA
EFFETTUARE **OGNI 250 ORE**
OD APPENA FA FUMO LA
CAMERA DI COMBUSTIONE.

9.4.1
Dove applicato, togliere
il pannello copertura superiore
della canna fumaria.

9.4.2
Smontare il tubo dalla sede
dello SCARICO FUMO CON
VALVOLA (3) e se necessario,
portare il tubo all'esterno,
e pulirlo.

9.4.3
Con l'utilizzo di un aspiratore
aspirare, all'interno dello SCARI-
CO (3) la fuliggine residua e
rimontare il tubo od il comignolo
nella sede SCARICO FUMO
CON VALVOLA (3).

9.4.4
Dove applicato, rimontare
il pannello copertura superiore
della canna fumaria.



9.4 CLEANING OF THE SMOKE EXHAUST WITH VALVE AND RE- LATIVE TUBE

THIS OPERATION IS TO BE
CARRIED OUT **EVERY 250**
HOURS OR AS SOON AS THE
FURNACE BEGINS TO CREATE
SMOKE.

9.4.1
When provided, remove
the upper panel cover
of the flue.

9.4.2
Remove the tube from the
SMOKE EXHAUST WITH
VALVE (3) housing and,
if necessary, bring it outside
and clean it.

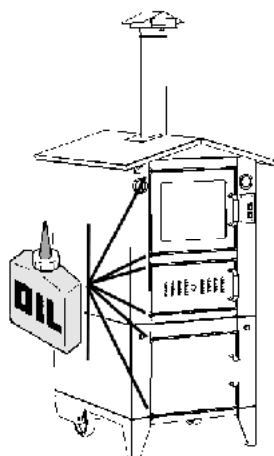
9.4.3
Using an aspirator, vacuum up the
residual soot inside the EXHAUST
(3) and reassemble the tube or
chimney cap into the SMOKE
EXHAUST WITH VALVE (3)
housing.

9.4.4
When provided, reassemble
the upper cover panel of the flue.

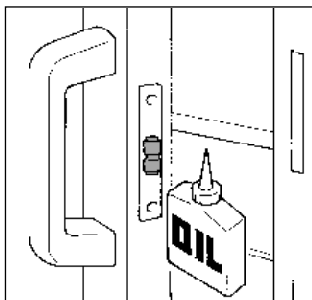


PARTE 10 LUBRIFICAZIONE

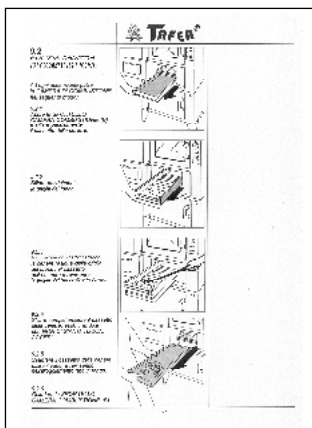
10.1
Oliare periodicamente le cerniere
degli Sportelli A, B, C



e la serratura.



10.2
Per lunghe fermate d'inutilizzo,
pulire la CAMERA
DI COMBUSTIONE (B)
come descritto nella "PARTE 9.2
PULIZIA CAMERA
DI COMBUSTIONE",
ed **oliarla** con olio di vasellina.



PART 10 LUBRICATION

10.1
Periodically oil the hinges of Doors
A, B, C

and the lock.

PART 13 SPARE PARTS

The following SPARE PARTS are
available from your Authorized
Dealer and can be replaced
without the intervention of the
Maintenance Technician.

10.2
For long-term disuse,
clean the FURNACE (B)
as described in "PART 9.2
FURNACE CLEANING",
and **oil** it with liquid paraffin.



PARTE 11 MANUTENZIONE ORDINARIA

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi e le Parti del Forno.

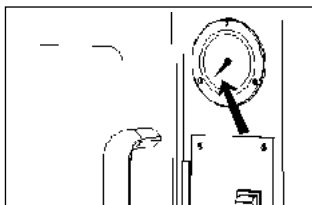
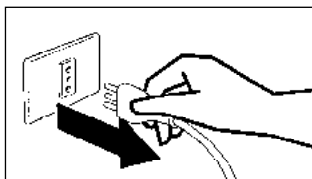
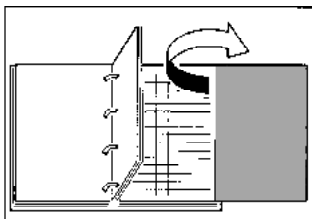
**ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!**
Leggere attentamente le **PRESCRIZIONI DI SICUREZZA** in testa a questo manuale (Parte2).

*Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, portare il Forno in STATO ENERGETICO "0" (Zero). Spina di alimentazione disinserita dalla presa di rete **ed attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.***

Le **MANUTENZIONI ORDINARIE** sono:

11.1
SOSTITUZIONE
DELLA LAMPADA
ILLUMINAZIONE INTERNA

11.2
CONTROLLO CIELO DELLA
CAMERA DI COMBUSTIONE



PART 11 MAINTENANCE

Have Part 17 open in order to view the layout of the Control Panel and the Oven Parts.

**ATTENTION:
DANGER!**
Carefully read the **SAFETY REGULATIONS** at the beginning of this manual (Part 2).

Before any maintenance intervention, repair, or cleaning, place the Oven in a "0" (Zero) **ENERGETIC STATE**. Remove the power plug from the power outlet **and wait for the Oven to reach room temperature.**

ORDINARY MAINTENANCE:

11.1
REPLACING
THE INTERNAL
LIGHTING LAMP

11.2
CHECKING THE CEILING
OF THE FURNACE



11.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA

11.1.1
Aprire lo SPORTELLLO
CAMERA COTTURA (A).

11.1.2
Con un piccolo cacciavite
o attrezzo, togliere il coperchio
con vetro.

11.1.3
Estrarre la lampada rotta.

11.1.4
Munirsi di lampada/e di eguale
misura delle vecchie.
LAMPADA ALOGENA 12V-10W
e...

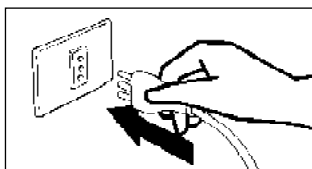
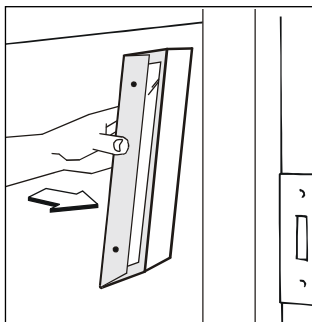
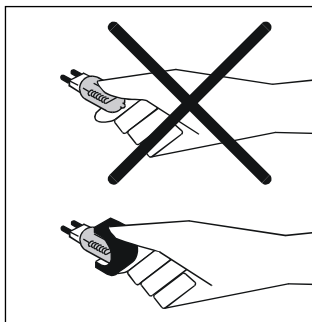
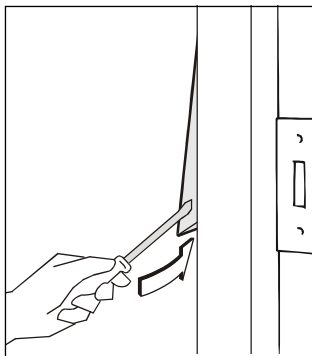
facendo attenzione a non toccare
la lampada a mani nude, inserirla
nel proprio alloggiamento.

11.1.5
Riposizionare il supporto lampade
a incastro.

11.1.6
Chiudere lo SPORTELLLO
CAMERA COTTURA (A).

11.1.7
Inserire la spina del CAVO
DI ALIMENTAZIONE (12)
nella presa di rete.

11.1.8
La SOSTITUZIONE DELLA
LAMPADA ILLUMINAZIONE
INTERNA, è terminata.



11.1 REPLACING THE INTERNAL LIGHT- ING LAMP

11.1.1
Open the OVEN DOOR (A).

11.1.2
Using a small screwdriver,
remove the glass lid.

11.1.3
Remove the burnt lamp.

11.1.4
Acquire the same type of light/s
as the old one/s.
12V-10W HALOGEN LAMP and...
without touching the lamp with
bare hands, fit into its housing.

11.1.5
Reposition the light support.

11.1.6
Close the OVEN DOOR (A).

11.1.7
Insert the POWER CABLE (12)
plug into the power outlet.

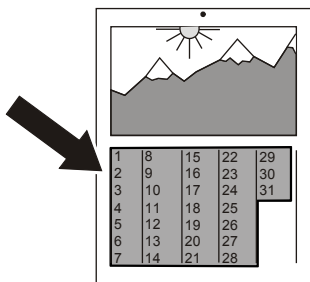
11.1.8
The REPLACING THE INTERNAL
LIGHTING LAMP stage has been
completed.



11.2 CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE

11.2.1
Questa operazione deve essere
effettuata **ogni mese**.

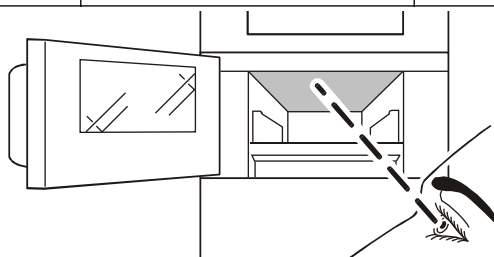
11.2.2
Aprire lo **SPORTELLO CAMERA
COMBUSTIONE (B)**.



11.2 CHECKING THE CEILING OF THE FURNACE

11.2.1
This should be done at least
once a month.

11.2.2
Open
the **FURNACE DOOR (B)**.



11.2.3
Con una torcia o quando il fuoco
è acceso, verificare lo stato
della lamiera nel **CIELO della
CAMERA DI COMBUSTIONE
(B)**.

- Se s'intravedono dei fori
sulla lamiera chiamare il Vostro
Rivenditore Autorizzato
per la **sostituzione**.
- Se la lamiera è in buono stato
continuare ad utilizzarlo.

11.2.4
Il **CONTROLLO CIELO DELLA
CAMERA DI COMBUSTIONE**,
è terminato.

11.3
Per qualsiasi altra
**MANUTENZIONE
STRAORDINARIA**, rivolgersi
al Vostro Rivenditore Autorizzato.

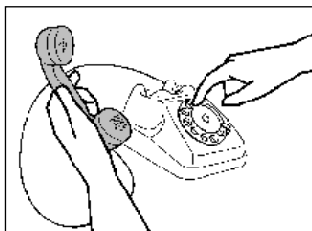


11.2.3
Lighting the interior with a flash-
light or when the fire is on,
check the condition of the
FURNACE CEILING (B).

- If there are holes on the sheet
plate call your Authorized Dealer
immediately to **replace** the part.
- If the sheet plate is undamaged,
continue to use the oven.

11.2.4
The **CHECKING THE CEILING OF
THE FURNACE** stage has been
completed.

11.3
For any other **MAINTENANCE**
operation contact
an Authorized Retailer.



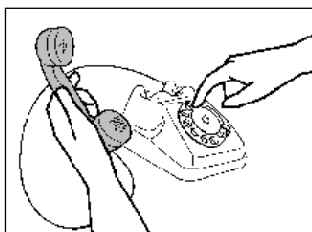
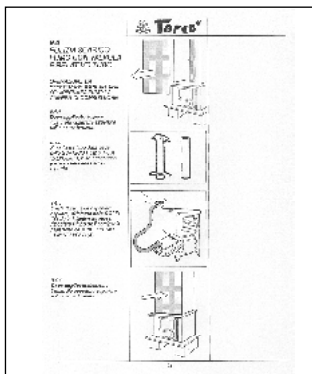


PARTE 12 ANOMALIE E RIMEDI

ANOMALIA:
Il Forno fa fumo.

RIMEDIO:
*Pulire SCARICO TUBO CON
VALVOLA E RELATIVO TUBO
(Vedere PARTE 9.4 PULIZIA).*

*Per qualsiasi altro tipo d'Anomalie
di funzionamento del Forno
TAFER, rivolgersi al **SERVIZIO
ASSISTENZA TECNICA** del
RIVENDITORE AUTORIZZATO.*



PART 12 ANOMALIES AND SOLUTIONS

ANOMALY:
The Oven creates smoke.

SOLUTION:
*Clean the EXHAUST TUBE WITH
VALVE AND RELATIVE TUBE
(See PART 9.4 CLEANING).*

*For any other type of operational
Anomaly of the DOMUS Oven,
contact **TECHNICAL
ASSISTANCE** of an
AUTHORIZED RETAILER.*



PARTE 13 PARTI DI RICAMBIO

L' ELENCO PARTI DI RICAMBIO sono da richiedere al Rivenditore Autorizzato e sostituibili senza l'intervento del Manutentore Tecnico.



PART 13 SPARE PARTS

The following SPARE PARTS are available from your Authorized Dealer and can be replaced without the intervention of the Maintenance Technician.

CODICE ART.	DESCR. ARTICOLO	COD. ART.	ARTICLE DESCRIPTION
AF-05	Attizza fuoco	AF-05	Fire poker
C1CG-1P	Carrello grande un piano	C1CG-1P	Large one shelf cart
FG-GPT	Griglia porta teglia 428x785	FG-GPT	Tray rack 428x785
FG-TA40	Teglia alluminio 430x800x40	FG-TA40	Aluminium tray 430x800x40
FG-PRC	Piana refr. gr. centr. 428x795x14	FG-PRC	L.ge middle refr. plat. 428x795x14
FG-PRI	Piana refr. gr. inf. 428x795x14	FG-PRI	L.ge bottom refr. plat. 428x795x14
CM-H70N	Comignolo FF EFG nero	CM-H70N	Black chimney cap FF EFG
GRAT-C	Graticola 315x315 cromata	GRAT-C	Chromium plated Grill 315x315
PL-P	Paletta per pizza	PL-P	Pizza paddle
FG-TIN/R/G?	Tetto da interno nero?	FG-TIN/R/G?	Black indoor roof
FG-TEB	Tetto da esterno bronzato	FG-TEB	Bronzed outdoor roof
SI-PC	Supporto inox piani di cottura	SI-PC	Stainless steel cook. shelf support
FG-CCC	Cielo camera cottura	FG-CCC	Oven ceiling
FG-LCC	Pannello laterale camera cottura	FG-LCC	Side oven panel
FG-PCC	Pannello posteriore camera cottura	FG-PCC	Back oven panel
LA-20	Lampada alogena 20w	LA-20	20w halogen lamp
FG-CC	Cassetto cenere	FG-CC	Ash tray
FG-GF	Griglia fuoco	FG-GF	Fire grate



13.1

ACCESSORI

Ulteriori **accessori** si possono richiedere al Rivenditore Autorizzato.

DESCRIZIONE

13.1.1

GRIGLIA COTTURA FG

Si utilizza con la Teglia alta 60 millimetri contenente acqua, per cuocere tutti i tipi di carne così migliora il livello di cottura con l'evaporazione dell'acqua ed elimina i fumi.

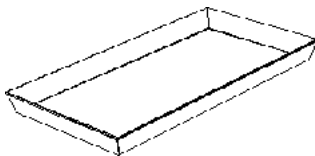


13.1.2

TEGLIA ALLUMINIO

(420x420x60) - (420x800x60)

Si utilizza per contenere acqua quando si usa la Griglia Cottura o per aumentare la capienza dei cibi quando si utilizza come contenitore.

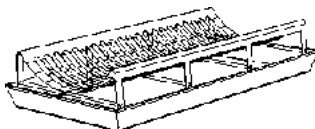


13.1.3

KIT PORCHETTA

(420x800x140)

Si utilizza per cuocere grandi arrosti (tacchini, oca) o per cuocere la porchetta.



13.1

ACCESSORIES

Other **accessories** are available from your Authorized Dealer.

DESCRIPTION

13.1.1

COOKING RACK FF- FG

Use with the 60 mm H tray; contains water and is ideal for cooking meat; water evaporation improves cooking and eliminates smoke.

13.1.2

ALUMINIUM TRAY

(420x420x60) - (420x800x60)

Fill with water when using the Cooking Rack or as container to increase capacity.

13.1.3

ROASTING KIT

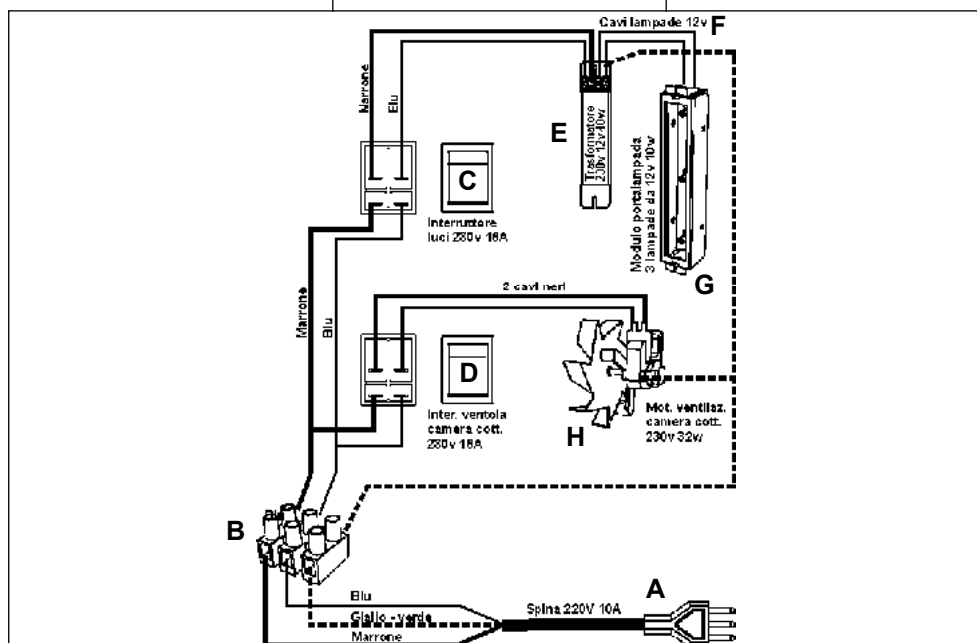
(420x800x140)

Use for large roasts (turkey, goose) or for pork roasts.



**PARTE 14
SCHEMA
PRATICO
IMPIANTO
ELETTRICO**

**PART 14
WIRING
DIAGRAM**



DESCRIZIONE	POSIZIONE POS.	DESCRIPTION
SPINA 230V-10A	A	230V-10A PLUG
MORSETTI CONNESSIONI	B	CONNECTION TERMINALS
INTERRUTTORE VENTOLA CAMERA COTTURA 230V-16A	C	230V-16A HEATING FAN SWITCH
INTERRUTTORE LUCI 230V-16A	D	230V-16A LIGHTING SWITCH
TRASFORMATORE 230V-12V 40W	E	230V-12V 40W TRANSFORMER
CAVI LAMPADA 12V	F	12V LAMP CABLES
MODULO PORTALAMPADA 3 LAMPADA DA 12V-10W	G	LAMP-HOLDER MODULE 3 - 12V-10W LAMPS
MOTORE VENTILAZIONE CAMERA COTTURA 230V-32W	H	230V-32W OVEN FAN MOTOR



**PARTE 15
ALLEGATI**

**PART 15
ATTACHMENTS**



**PARTE 16
INFORMAZIONI
DI ASSISTENZA
TECNICA**



*Per qualsiasi necessita
di ASSISTENZA TECNICA
RIVOLGERSI A:*

**PART 16
TECHNICAL
ASSISTANCE
INFORMATION**



*For any need for
TECHNICAL ASSISTANCE
CONTACT:*



**PARTE 17
DISPOSIZIONE
PANNELLO COMANDI
E PARTI **DEL** FORNO**

**PART 17
LAYOUT OF
CONTROL PANEL
AND OVEN PARTS**

DESCRIZIONE COMANDI

POS.

CONTROLS DESCRIPTION

CONTROLLO VALVOLA FUMO

1

SMOKE CONTROL VALVE

SCARICO VAPORE

2

STEAM EXHAUST

SCARICO FUMO CON VALVOLA

3

SMOKE EXHAUST WITH VALVE

CONTROLLO VALVOLA VAPORE

4

STEAM CONTROL VALVE

TIMER-CONTAMINUTI

5

TIMER

TERMOMETRO

6

THERMOMETER

INTERRUTTORE LUCE

7

LIGHTING SWITCH

INTERRUTTORE VENTILAZIONE

8

VENTILATION SWITCH

COMANDO ARIA COMBUSTIONE

9

DRAUGHT CONTROL

CAVO ALIMENTAZIONE

10

POWER CABLE

SPORTELLLO CAMERA COTTURA

A

OVEN DOOR

SPORTELLLO CAMERA COMBUSTIONE

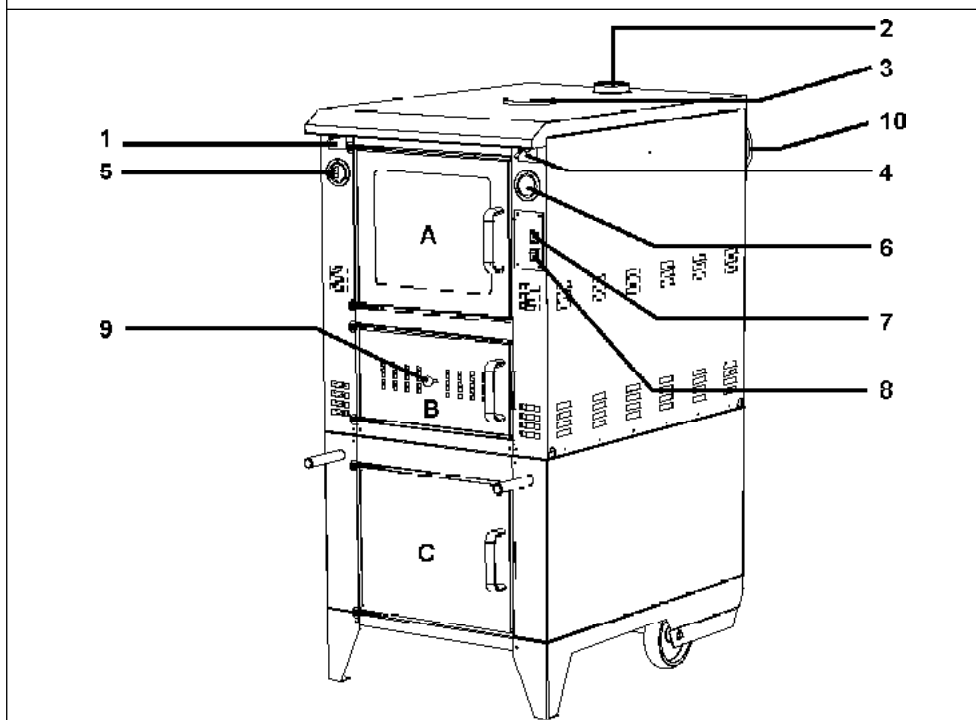
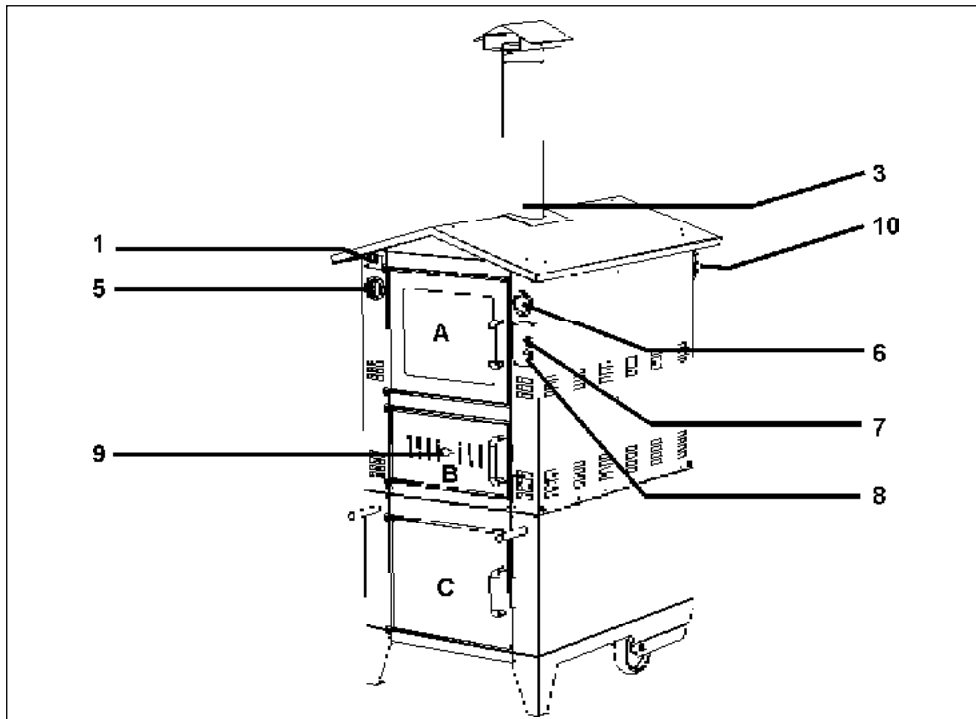
B

FURNACE DOOR

SPORTELLLO CARRELLO

C

CART DOOR





TECNOLOGIE AVANZATE FORNI E RISCALDAMENTO
OVEN AND HEATING ADVANCED TECHNOLOGIES

TAFER di Carboni & C. snc
Via del lavoro n.57 Loc. ponte rosso
47835 - Saludecio (RN)
Tel. 0541-858066
Fax 0541-857525
Partita IVA 02158580403